

<b>Themenbereich Gebrauchsmaterialien</b>		<b>V25</b>
Thema: Heil- und Pflagemittel	Versuch Nummer 25	

## Herstellung von Hustenbonbons

Dauer: ca. 40 min

### Einführung:

Hier greifen wir auf ein altes Rezept für Hustenbonbons zurück. Als wirksame Droge verwenden wir Fenchel Früchte. Fenchel ist eine zwei - bis mehrjährige Pflanze, deren Heimat der Orient ist. Die Inhaltsstoffe sind das süßlich schmeckende trans - Anethol und das bittere Fenchon. Ähnlich wie Anis wirkt Fenchel schleim - und krampflösend, jedoch besitzt Fenchel stärkere antibakterielle Eigenschaften. In der Volksmedizin verwendet man Fenchel auch für Augenbäder und zur Anregung der Milchsekretion bei stillenden Frauen. Fencheltee gibt man häufig Kleinkindern bei Blähungen und krampfartigen Beschwerden ,in Magen - und Darmbereich.

### Geräte und Zutaten:

Mörser und Pistill	Butter
Dreibein, Pfanne	Zucker
Kochlöffel, Teelöffel	Fenchel getrocknet
Alufolie, Teesieb	Puderrucker

### Zubereitung:

Wiege 20g des getrockneten Fenchels ab und zermahle ihn fein im Mörser.

Lege ein Stück Alufolie bereit und bestreue es mit Puderrucker. Um Klumpen zu vermeiden, verwendest Du hierzu ein Teesieb.

Lasse 30 g Butter in einer Bratpfanne zergehen.

Gib portionsweise 100 g Zucker zu und rühre, bis er geschmolzen und hellbraun geworden ist.

Mische nun den fein zermahlene Fenchel unter die Zuckermasse.

Entnimm mit einem Teelöffel kleine Portionen der Bonbonmasse und setze sie auf die Alufolie. Dies sollte sehr zügig geschehen, da die Masse schnell hart wird. Während des Erkaltes lässt sich die Masse noch für kurze Zeit verformen.

Man kann die Masse auch auf der Alufolie ausstreichen und nach dem Erhärten kleinbrechen.

