

Ringelblumenöl selbst gemacht

Ringelblumenöl selbst gemacht: Dieses Rezept ist nicht nur für den Apothekenschrank gedacht. Kleine Brandblasen oder Verletzungen am Finger können eine schnelle Linderung erfahren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

12 Stk.	Ringelblumenblüten
	Olivenöl (oder Mandlöl und Sojaöl)

Zubereitung

1. Für das Ringelblumenöl selbst gemacht werden zur Blütezeit frische Ringelblumen gesammelt. Nur die gelben Blätter abzupfen und für einen Tag an einem sonnigen Ort auf Papier antrocknen. Die Blütenblätter in ein Glas füllen und mit sehr gutem Oliven-, Sojabohnen- oder Mandelöl aufgießen.
2. Das Glas wird oben mit einem Leinentuch abgedeckt, sodass die Restflüssigkeit aus den Blüten für die nächsten drei Wochen an einem warmen Ort entweichen kann. Ab und zu das Glas vorsichtig aufrühren.
3. Nach dieser Zeit wird das fertige Öl durch ein feines Tuch in ein dunkles Glas umgefüllt. Gut verschlossen und kühl gelagert ist das Ringelblumenöl bis zu einem Jahr haltbar.

Tipp

Besonders für trockene und rissige Haut kann das Ringelblumenöl selbst gemacht dünn aufgetragen angewandt werden. Wer es mag, kann aber auch Ringelblumenöl tröpfchenweise zum Salat geben, da die innere Anwendung des Öls auch entzündungshemmend wirkt.