

## **Produktinformation**

### **Bärwurz Birnenhonig Mischpulver**

Birnbrei-Gewürzmischung, gemahlen

**PZN:** 07791625

#### **Produktbeschreibung:**

Gemahlene Birnbrei-Gewürzmischung zur Herstellung eines Birnbreis nach der Original-Rezeptur der Hildegard von Bingen

#### **Nettofüllmenge:**

70 g

#### **Zutaten:**

Bärwurz, Galgant, Süßholz, Pfefferkraut gemahlen

#### **Verzehrempfehlung:**

Täglich:

morgens vor dem Frühstück ½ - 1 Teelöffel

mittags 1 - 2 Teelöffel

vor dem Schlafengehen 1 ½ - 3 Teelöffel

#### **Hinweise:**

Die angegebene empfohlene Verzehrmenge darf nicht überschritten werden.

#### **Aufbewahrung:**

Außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.

Lichtgeschützt, kühl und trocken lagern.

## **Produktinformation**

### ***Für Hildegards bewährten Birnbrei***

Die Mischung macht's! Hildegard-Kenner schwören darauf, andere haben oft davon gehört. Doch was bitte ist der unverzichtbare Hildegard Birnbrei denn genau? Als würde man einen Topf vom Schimmel reinigen, schreibt Hildegard von Bingen. So eine starke Reinigungskraft hat die Birnhonig-Kur auf unseren Organismus. Diese Anwendung ist eine einfache und universelle Möglichkeit einer effizienten und nachhaltigen Entgiftung. Original nach Hildegard auch bei Migräne.

### ***Das braucht man:***

Um den viel gepriesenen Birnbrei zu kochen, benötigt man eine Dose vom **Bärwurz Birnenhonig Mischpulver**, das nach Original Rezepturen aus den gemahlenden Kräutern Bärwurz, Galgant, Süßholz und Pfefferkraut besteht. Hildegard lobt die besonderen Eigenschaften des Birnbreis, den man nicht nur beim Basen-Fasten sondern ruhig öfters im Jahr genießen soll.

### ***Rezept:***

- 8 Birnen entkernen und in Würfel schneiden
- die Birnen kocht man in wenig Wasser auf und zerdrückt sie zu Brei
- danach die gesamte Dose Bärwurz Birnenhonig Mischpulver hinzufügen
- Honig nach Geschmack dazugeben und kurz aufkochen.
- den Birnbrei in 3 bis 4 heiße Behälter füllen.
- am besten, bis auf einen Behälter, alle anderen nach dem Abkühlen einfrieren
- nach Bedarf den nächsten Behälter auftauen.

### ***So schmeckt's***

Seinen besonderen Geschmack erhält der Birnbrei durch die Kräuterkomposition von Galgant und Bärwurz. Abgerundet ist die Mischung mit den Charakteristika von Süßholz und Pfefferkraut. Wer's nicht würzig mag, kann den Birnbrei nach Belieben mit etwas Honig abstimmen.

### ***Und so essen***

Täglich morgens 1 Teelöffel nüchtern, mittags 2 Teelöffel nach dem Essen und abends 3 Teelöffel zum Schlafengehen. Eine Kur dauert ca. 3 – 4 Wochen, in bestimmten Fällen wie Migräne ist es sinnvoll die Kur beim ersten Mal auf 8-12 Wochen auszudehnen.

*Tipp:* Den Brei langsam im Mund zergehen lassen vor dem schlucken.