Wald- und Wiesen After Eight

Gundermannblätter mit Stiel	Gut waschen und abtropfen lassen
Kuvertüre oder Schokolade mit Palmin	vorsichtig flüssig werden lassen (im Wasserbad auf niedriger Stufe)
	Die Blätter mit der flüssigen Schokolade überziehen und auf Backpapier im Kühlschrank trocknen lassen **Guten Appetit!**

Info zur Pflanze:

Der **Gundermann** (*Glechoma hederacea*), auch **Echt-Gundelrebe**, **Gundelrebe** oder **Erdefeu** (*Erd-Efeu*) genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Die wintergrüne, ausdauernd krautige Pflanze bildet lange, niedrige Ausläufer. Einige der sekundären Pflanzeninhaltsstoffe bedingen eine Giftigkeit für viele Säugetiere, dennoch dient die Pflanze vielen Wirbellosen als Futterpflanze. Aufgrund der ätherischen Öle und der Bitterstoffe wurde der Gundermann früher als Gewürzpflanze verwendet und junge Blätter als Gemüse gekocht. Die Pflanze fand bereits bei den germanischen Völkern als Heil- und Zauberpflanze Verwendung. Der Gundermann ist im Großteil Europas verbreitet. In Mitteleuropa ist er sehr häufig. Er kommt außerdem in West- und Nordasien bis Japan, Hongkong und Tonkin vor. In Neuseeland, USA und Kanada wurde er durch den Menschen eingeschleppt.

Quelle: Wikipedia