Unser Rezept

Sugar Scrub* mit Rosmarin & Zitrone

*zur äusseren Anwendung / nicht zum Verzehr geeignet



Ergibt ca. 500 g

ca. 10 min (inkl. Rosmarin trocknen: 1 h)

350 g brauner Zucker

140 g Kokosöl

5 g Schale einer Biozitrone, fein abgerieben

3–5 g getrockneter Rosmarin, fein gemahlen



Alle Fotos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine

Zusatztipps
von John Vosanibola

Koch bei **dieCuisine**

- Das Sugar Scrub (Zuckerpeeling) entfernt abgestorbene Hautzellen, macht die Haut geschmeidig und schenkt ihr dank des Öls wertvolle Feuchtigkeit.
- Das Sugar Scrub fest verschlossen an einem kühlen und trockenen Ort lagern. So ist es ca. 4–6 Wochen haltbar.

Zubereitung

Getrockneter Rosmarin:
Rosmarin waschen und anschliessend sehr gut trocken tupfen. Auf ein Backblech verteilen und bei ca. 50–60 °C Umluft für ca. 30–60 Minuten trocknen. Die Ofentür einen kleinen Spalt offenlassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Zwischendurch kontrollieren und wenden.

Der Rosmarin ist fertig, wenn die Nadeln vollständig trocken sind und sich leicht zwischen den Fingern zerbröseln lassen. Vollständig auskühlen lassen, anschliessend fein mahlen und erst dann in den Sugar Scrub geben.

Sugar Scrub:

1. Kokosöl vorsichtig erwärmen, bis es weich und leicht flüssig ist. Nicht zu stark erhitzen.

2. Brauner Zucker in eine saubere und trockene Schüssel geben.

3. Abgeriebene Zitronenschale und den fein gemahlenen getrockneten Rosmarin unter den Zucker mischen.

4. Kokosöl nach und nach dazugeben und gründlich vermengen.

5. Die Masse sollte cremig, aber noch deutlich körnig sein. Ist sie zu flüssig, etwas braunen Zucker ergänzen; ist sie zu trocken, wenig Kokosöl hinzufügen.

6. In saubere, vollständig trockene Gläser abfüllen und gut verschliessen.

In Zusammenarbeit mit dieCuisine www.diecuisine.ch