

Zitronen-Putzpaste

zum Geschirrspülen und Putzen

Für circa 800 ml Putzpaste:

3 mittelgroße Zitronen (Kerne entfernen)

400 ml Wasser

180 g Tafelsalz (ohne Jodzusatz)

100 ml Apfelessig

1 EL Natron

1 Glas mit Schraubdeckel oder Einmachglas für 1 l

außerdem: ein Kochtopf, der 6 bis 8 l fasst, und ein Stabmixer.

- Zitronen halbieren und in kleine Würfel schneiden
- Die Würfel in den Kochtopf geben. Wichtig: Der Topf sollte so groß sein, dass das Natron, wenn es gleich in die Flüssigkeit kommt, genug Raum zum Aufschäumen hat und nicht gleich überkocht.
- Das Wasser und Salz und dann den Essig in den Topf geben. Alles aufkochen lassen und bis dahin ab und zu umrühren. Sobald das Wasser kocht, die Herdplatte auf mittlere Stufe runterschalten. Das Natron langsam unterrühren. Achtung: Jetzt wird es kurz schäumen! Etwa 4 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Dann etwas abkühlen lassen.
- Mit dem Stabmixer alles zu einer cremigen Masse pürieren. Die Creme sollte hellgelb sein und gut nach Zitrone duften.
- Die Masse in das Glas abfüllen. Zum Putzen die benötigte Menge mit einem Löffel herausnehmen.
- Die Paste ist sowohl für den Abwasch per Hand als auch für die Spülmaschine geeignet und zum Putzen aller Oberflächen, die nicht säureempfindlich sind.