

# Feine Badeteilchen

Immer wieder gerne gerührt: Badesprudel mit Lavendelduft. 😊 Und am schönsten sind sie natürlich in passender Farbe. Hier mit ein wenig lila Tonerde gefärbt. Das Rezept ist ganz einfach und die meisten Zutaten sind im Supermarkt erhältlich, außer Lavendelöl und Emulgator. Früher mixte ich ohne Emulgator, nur mit Milchpulver – die Badewanne ist dann fettiger, Rutschgefahr! Und im Drogeriemarkt findet man auch ein paar ätherische Öle. Dabei sollte man aber wissen, welche problemlos in Badeprodukten eingesetzt werden können. Ich weiß, ich schrieb das schon öfter, aber ich möchte es trotzdem wieder erwähnen: Orangenöl im warmen Badewasser kann zu Hautreizungen führen! Auch Gewürzöle wie Zimt und Nelke sind kritisch! Aber manchmal findet man Eukalyptusöl (evtl. bei den Erkältungsmitteln im Regal schauen) und ein wenig davon ist gerade in der nass-grauen Jahreszeit eine Wohltat für die Atemwege im hautpflegenden Badewasser. 😊 Und für mich geht natürlich immer und überall Lavendel.





Die Bäume wurden Mitte November geknipst – jetzt sind sie nicht mehr so schön.

**Die Form mit den 12 Vertiefungen war komplett gefüllt mit dieser Rezeptmenge. Die Teilchen sollten wohl für kleine Kuchen sein, denn sie sind größer als Pralinen oder Eiswürfel.**

- 140 g Natron
- 70 g Zitronensäure
- 3 g lila Tonerde (nur für die Farbe, evtl. einfach weglassen oder andere Erde nehmen)

- 50 g Milchpulver
- 50 g Palmin (das ist gehärtetes Kokosfett, also recht fest. Kakaobutter wäre ein schöner Ersatz)
- 3 g Dermofeel PP (Emulgator)
- 3 g äth. Lavendelöl

Die trockenen Zutaten mischen, das sind die ersten vier, das Fett bei milder Wärme zusammen mit dem Emulgator schmelzen, vom Herd nehmen und das Lavendelöl unterrühren. Nun die Fettmischung zum Trockenmix geben und alles gut vermischen – ich nehme dazu einen Löffel – die Konsistenz ist wie fester Brei, und dann in die Formen löffeln, dabei etwas fest drücken. Im kühlen Raum aushärten lassen. Ich lasse die Form über Nacht im Keller stehen und drücke die Teilchen am nächsten Tag heraus. Kakaobutter kann man in ein bis zwei Stunden im Kühlschrank aushärten lassen und dann die ausgeformten Teile noch zwei, drei Tage nachhärten lassen, denn Kakaobutter ist erst nach einigen Tagen wieder so richtig hart.

Palmin nehme ich aus Kostengründen, luxuriöser ist Kakaobutter allemal, aber das schlägt sich eben auch im Preis nieder. In Rührkreisen wird selten über Geld gesprochen – ich habe ein begrenztes Budget und kann nicht jeden Monat Rohstoffe shoppen. 😊 Eine Mischung aus Kokos und Kakaobutter ist sicher auch ein guter Kompromiss.