

## Rezept für die „LandIdee Creme“

Dieses "Landidee"-Komplettset, welches Sie nun in den Händen halten, bietet alles, was für das Herstellen von mindestens 600 ml feinsten Creme benötigt wird. Zudem bietet die Grundausrüstung an Bechergläsern und weiterem Zubehör die Basis für weitere Experimente mit der selbst gemachten Kosmetik.

Die LandIdee Creme ist für alle Hauttypen, insbesondere für Menschen mit sensibler Haut und wegen ihrer milden Zutaten auch besonders für Babys und Kleinkinder geeignet. Sie wird ziemlich fest, lässt sich aber prima verreiben, zieht schnell ein und hinterlässt ein seidiges Hautgefühl.

Zur längeren Haltbarkeit empfehle ich, die nicht benötigten Tiegel in den Kühlschrank zu stellen.

Wenn Sie die Zubereitungshinweise befolgen wird schon Ihr erster Versuch von Erfolg gekrönt sein. Weitere Tipps und Anregungen zum Crememischen finden Sie unter [www.meinekosmetik.de](http://www.meinekosmetik.de).

### Zutaten

#### Fettphase:

13 g Calendulaöl  
4 g Cetylalkohol (zuerst in Öl lösen)  
4 g Emulsan II

#### Wasserphase:

60 g Wasser

#### Zusatzstoffe:

1/2 Messl. D-Panthenol  
1-3 Tr. Lavendelöl (beruhigend, entzündungshemmend)

#### Konservierung:

10 Tr. Grapefruitkernextrakt  
10 Tr. Kaliumsorbat 1:5

## Zubereitung

- ❁ Geben Sie 13 g Calendulaöl in das 250 ml Becherglas und fügen 4 g Cetylalkohol hinzu. Erhitzen Sie die Mischung auf der Herdplatte unter ständigem Rühren mit dem Glasrührstab, bis sich der Cetylalkohol aufgelöst hat. Sie brauchen hierfür noch kein Thermometer, wenn Sie langsam arbeiten.
- ❁ In der Zwischenzeit werden 60 g abgekochtes Wasser in das 100 ml Becherglas gegeben und immer wieder mit dem Thermometer überwacht, bis es auf ca. 63°C abgekühlt ist.
- ❁ Sobald sich der Cetylalkohol vollständig aufgelöst hat, 4 g Emulsan hinzugeben und diesen ebenfalls schmelzen lassen.
- ❁ Sobald auch das Emulsan gelöst ist, das Fett auf ca. 63°C erhitzen.
- ❁ Wenn Wasser und Fett die gleiche Temperatur von ca. 63°C haben (wichtig, notfalls das Wasser noch einmal mit auf die Herdplatte stellen), wird das Wasser zügig unter ständigem Rühren in die Fettphase gegeben. Die Mischung ist zunächst gelblich und wird beim Kaltrühren immer fester und weißer.
- ❁ Bei Handwärme die weiteren Zusatzstoffe in der oben angegebenen Reihenfolge nach und nach einrühren.
- ❁ Die Creme ist fertig, wenn alles gut vermischt und abgekühlt ist. Dann kann sie in die Cremetöpfchen abgefüllt werden.

**Hinweis:** Durch den Grapefruitkernextrakt wird die Creme kurzfristig etwas instabil, was sich jedoch durch kräftiges Rühren wieder rückgängig machen lässt. Dies liegt daran, dass der PH-Wert etwas abgesenkt wird, damit sich die Creme mit dem Kaliumsorbat konservieren lässt.

**Tipp:** Wenn Sie mit dem Thermometer zwischen Fett- und Wasserphase wechseln, muss dieses mit einem Küchentuch von den jeweiligen Rückständen befreit werden, damit es richtig messen kann.

Bitte arbeiten Sie sehr „sauber“. Wenn Sie die Utensilien zuvor mit kochendem Wasser auswaschen, ist Ihre Creme länger haltbar, weil sich keine unnötigen Keime in ihr ablagern.