

Rezept

Getrocknete Blüten

Ein Rezept von Getrocknete Blüten, am 21.04.2025

Zutaten

1 Handvoll makellose Stiefmütterchenblüten

1 Handvoll makellose Veilchenblüten

100 g feiner Zucker

1 Handvoll makellose Gänseblümchenblüten

2 sehr frische Eiweiß

Außerdem:

1 feiner Pinsel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Blüten | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: luftdicht ca. 1 Monat

Zubereitung

1. Die Blüten, falls nötig, von Ungeziefer befreien. Dafür mit den Blüten nach unten an den Stielen halten und sachte ausschütteln. Die Eiweiße mit der Gabel verschlagen.

2. Den Zucker portionsweise in ein kleines Sieb geben. Die Blüten einzeln mit dem feinen Pinsel mit Eiweiß einstreichen. Danach mit etwas Zucker bestreuen. Den Backofen auf 50° Umluft einstellen und den Rost des Backofens mit Backpapier belegen. Die Blüten auf dem Rost verteilen und auf der mittleren Schiene je nach Größe 1-3 Std. trocknen, dabei die Ofentür einen Spaltbreit offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Soll im Dörrgerät getrocknet werden, die Blüten auf den entsprechenden Rost legen und bei 50° je nach Größe in 1-3 Std. trocknen lassen.

3. Anschließend offen abkühlen lassen. Die getrockneten Blüten Schicht für Schicht mit Butterbrotpapier getrennt in einer gut schließenden Dose aufbewahren und innerhalb von 1 Monat verbrauchen.