

Rezept

# Getrocknete Blüten

Ein Rezept von Getrocknete Blüten, am 20.04.2024

## 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.