Kandierte Blüten

Verwendung: Als Geschenk, als hübsche Nascherei, als Dekoration für ein Dessert

• 450 g Feinkristallzucker
• 1 Eiweiss, schaumig geschlagen
• Etwa 25 grosse oder 50 kleine Blüten von Schlüsselblümchen, Primeln, Veilchen, Stiefmütterchen oder Rosen bzw. Blütenblätter von Rosen.

Mit kleinem Pinsel Blüten sorgfältig mit dem Eiweiss bestreichen. Mit dem Zucker bestreuen. Backblech mit Backpapier auslegen, die Blüten darauf legen. Mindestens 10 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

Silvia Meisters Tipp: «Ich bewahre die kandierten Blüten lageweise in einer Güetzi-Büchse auf, mit Haushaltpapier zwischen den Lagen. So halten sie bis zu einem Jahr.»

Schlüsseli-Tee

Mit den frischen Blüten kann man einen süsslichen, blumigen Tee aufgiessen. Am aromatischsten wird er mit den Blüten der Echten Schlüsselblume.

Fein geschnitten geben die jungen Blätter aller drei Arten der Kräuterbutter oder dem Salat das gewisse würzige und ganz leicht bittere Etwas.

***