



Rosenblütengelee

Zutaten

200 g	Rosenblütenblätter
1 l	Wasser
1 kg	Gelierzucker 1:1
1 gestr. TL	Zitronensäure

Die Blütenblätter mit einer Schere grob zerschneiden.

Das Wasser in einer Pfanne (3 l) aufkochen und die Blüten hineingeben, umrühren. Nochmals kurz aufkochen, die Pfanne von der Herdplatte nehmen und den Sud rund 20 Min. ziehen lassen.

Den Rosenblütensud durch ein Tuch filtern und anschliessend mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure zu einem Gelee kochen. Gelierprobe machen und dann heiss in sterilisierte Gläser abfüllen.

Sie werden von der Farbe und dem Aroma überrascht sein. Wem das Rosenaroma zu intensiv ist, den Sud mit etwas klarem Apfelsaft mischen (Verhältnis 9:1). So wird das Gelee etwas säuerlicher und frischer.



Beeren mit Lindenblütenschaum

Zutaten

400 g	Beeren nach Belieben (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren o.ä.)
1 EL	Zucker, je nach Beeren auch etwas mehr oder weniger
2 Handvoll	Lindenblüten, frisch (oder 3 Handvoll getrocknete)
1 dl	Wasser
1	Ei, möglichst frisch
1.5 EL	Zucker
1	Bio-Zitrone (Schale und 1 EL Saft)

Die Beeren falls nötig klein schneiden und mit dem Zucker vermischen.

Wasser aufkochen. Die Pfanne von der heissen Herdplatte ziehen und die Lindenblüten hineingeben. Gut umrühren, zudecken und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb abgiessen.

In einer Schüssel Ei und Zucker schaumig rühren. Die Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale fein zum Ei raffeln. Umrühren und 1 EL Zitronensaft zusammen mit dem Lindenblütensud zugeben.

Die Schüssel ins Wasserbad (Bain-Marie) geben und das Wasser aufkochen lassen. Währenddessen die Masse ständig schlagen, bis sich ein dichter Schaum bildet. Die Schüssel von der Pfanne nehmen und den Schaum noch etwas weiterschlagen. Nicht zu stark abkühlen lassen.

Nun sofort die Beeren auf 4 Schalen verteilen, den Schaum nochmals aufschlagen und dazu giessen. Sofort servieren.

Blütenbutter – süss und herzhaft

Süsse Butter für den Sonntagszopf

Zutaten

100 g Süssrahm-Butter, zimmerwarm
 1.5–2.0 dl Holunderblütensirup
 2–3 Handvoll Blüten/Wildblüten verschiedenster Farben; z. B. Stiefmütterchen, Rosen,

Schlüsselblumen, Malven, Wiesen-salbei und -klee, Löwenzahn, Ringelblumen oder Goldmelisse usw.

Die Butter in einer kleinen Schüssel geschmeidig rühren. Den Sirup nach und nach untermischen. Abschmecken!

Die Blüten von allen grünen Teilen befreien, allenfalls die farbigen Blütenblätter auszupfen. Sofort unter die Butter mischen und alles

gut verrühren. Ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dank des Zuckers und der Zitronensäure des Sirups bleibt die Farbe der Blüten erhalten. Innerhalb von 2 bis 3 Tagen aufbrauchen. Nicht offen im Kühlschrank lagern.

Würzige Butter als Aufstrich und für das Steak

Für Kräuterbutter gibt es unzählige Rezepte. Je nach Geschmack wird sie mit etwas Crème fraîche angereichert. Das macht sie cremiger und bringt sie auf dem Grillgut besser zum Schmelzen. Und dann der Clou:

Reichern Sie Ihre Butter zusätzlich mit fein gehackten Blüten der Gewürze, die schon drin sind an. Und wenn Sie es bunt mögen – weshalb nicht auch noch zwei, drei andere Farben «einbauen»? Ringelblumen, Rosen oder Kornblumen.

Rechnen Sie (zusätzlich zu den Kräutern) ca 2 Handvoll Blüten auf 100 g Butter. Erst am Schluss, nach dem Verrühren der Kräuter mit der Butter, zugeben und dann nochmals mixen.

Ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vorportioniert kann die Blüten-Kräuterbutter tiefgekühlt werden; ein toller Vorrat für Grillabende.



Blütenschnaps

Besonders geeignet für Schlüsselblumen, Löwenzahn, wilde Stiefmütterchen, Veilchen und Lindenblüten. Ein Schlückchen pur oder im Prosecco bringt Sonnenstimmung ins Glas

Zutaten

1 Litermass Blüten, ohne Grün
 3 EL Zucker
 500 ml Korn, Wodka oder Kirsch, je nach Gusto
 2 cl Trinksprit (96%)

Blüten und Zucker schichtweise in ein Einmach- oder Schraubglas füllen und gut verschliessen.

5 Tage lang an der Sonne stehen lassen und immer wieder leicht schütteln. So verbindet sich der Zucker mit den Blüten.

Nach fünf Tagen den Alkohol und den Trinksprit dazu giessen und alles Drei Monate im Dunkeln ruhen lassen. Danach filtern und in saubere Fläschchen abgiessen.

Wer es süsser und eher als Likör mag, kann auch 150 g Zucker einsetzen und den Trinksprit weglassen.



Essbare Blumen und Blüten

Kräuterblüten
 Steinobstblüten
 Akazie
 Alpenveilchen
 Begonie
 Chrysanthemen
 Dahlie
 Duftpelargonie
 Gänseblümchen
 Gladiole
 Geranie
 Goldmelisse
 Herbstaster
 Holunder
 Jasmin
 Kapuzinerkresse
 Klee
 Kornblume
 Lauch
 Lavendel
 Lindenblüte
 Löwenzahn
 Magnolie
 Malven