

Blütensahne

Kategorien Rezepte

Material Topf
 Sieb
 Mixer
 Schüssel

Zutaten:

1 Handvoll Blüten (Holunder, Wiesen-Labkraut, echtes Labkraut, Mädesüß, Lavendel) oder Fichtenspitzen

200ml Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

Wenn ihr mehr Sahne benötigt, erhöht die angegebenen Mengen einfach entsprechend.

Dauer: Vorbereitung: 20 min | Durchführung: 10 min

Mit der Vorbereitung der Blütensahne müsst ihr am Abend vorher anfangen.

Zuerst müsst ihr eine handvoll Blüten in 200ml flüssiger Sahne aufkochen (Achtung: Nur aufkochen und nicht zu lange kochen lassen) und über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Am nächsten Tag gießt ihr die Blütensahne durch ein Sieb ab. Die gekühlte Sahne könnt ihr dann mit einem Päckchen Sahnesteif und einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen.

Lizenz

Quelle: Gisela Hafemeyer



Diese Webseite verwendet Cookies. Durch die Nutzung der Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu. [Datenschutzerklärung](#)