



Blütenkekse backen

Hui, hier gibt es was Gutes zum Naschen aus dem Ofen! Zieh gleich die Bäckerschürze an. Auch hier kommen wieder essbare Blüten ins Spiel.

Du benötigst:



- Backblech und Backpapier
- 160 g Butter
- 200 g Dinkelmehl (Typ 405)
- 70 g gemahlene Mandeln
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- Nudelholz
- Keksausstecher

Für die Deko

- Kuvertüre
- Essbare Blüten

So wird es gemacht:



Schritt 1: Schneide die Butter in kleine Stücke und verknete sie mit den restlichen Zutaten zu einem Teig. Stelle diesen für eine Stunde in den Kühlschrank. Heize den Ofen auf 170°C vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.



Schritt 2: Rolle nun den Teig aus und steche Kekse mit kleinen Förmchen aus. Lege sie aufs Backpapier. Backe die Plätzchen 10 bis 15 Minuten bei 170° Umluft.



Schritt 3: Hacke die Kuvertüre in kleine Stücke und schmelze sie im Wasserbad.



Schritt 4: Bestreiche die Kekse mit der Kuvertüre, streue die Blüten darauf. Danach kühl stellen, bis der Überzug getrocknet ist.



Tipp: Werden die Kekse nicht direkt gegessen, sollten die Blüten vorher getrocknet

werden. Sonst kannst du auch ganz frische Blüten nehmen.

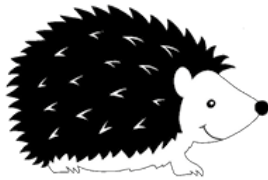
Schon gewusst?

Wie du bereits erfahren hast, sind viele Blüten auch für uns Menschen essbar. Neben Gänseblümchen zählen dazu Ringelblumen, Lavendel und Borretsch.

Diese Blüten können frisch von der Wiese zum Essen verwendet werden.

Man kann aber auch Mischungen von essbaren Blüten kaufen.

Doch würde es nicht viel mehr Spaß machen, einen eigenen Blumengarten mit essbaren Blüten anzulegen? Es gibt dafür entsprechende Samenmischungen zu kaufen.





Regenbogenspaziergang

Wenn der Frühling langsam in den Sommer übergeht, ist die Wiese voller Farben. Auf diesem Spaziergang wirst du zu einem echten Farbensammler.

Du benötigst:



- 1 Stück stabile Pappe
- Wasserfarben in den sieben Regenbogenfarben
- Pinsel
- 1 Gummischnur

So wird es gemacht: