

Lindenblüten-Zucker

Es muss nicht immer Vanille-Zucker sein!

Menge für ein Glas von 2 dl Inhalt



Zutaten:

1 – 2 Handvoll	Lindenblüten	frisch gepflückt
100 – 200 g	Zucker	

Zubereitung:

Die frischen Lindenblüten in ein Glas mit Deckel oder in ein verschliessbares Gefäss geben und den Zucker darüberstreuen.

Das Gefäss schliessen und leicht schütteln, so dass die Blüten mit Zucker umgeben sind.

3 – 4 Tage ziehen lassen.

Sollte der Zucker feucht werden: einfach das Glas offen an einem trockenen Ort stehen lassen.

Vor dem Servieren die Blüten ausschütteln und über beliebige Gerichte streuen.

Passt zu:

- Crêpes
- aufs Butterbrot
- ins Joghurt
- zu Ziger
- oder in den Tee