



Essbare Blüten

Mit den Blütenblättern dieser Blüten könnt Ihr Euer Butterbrot oder Euren Salat verzaubern, ein Blütensalz herstellen oder auch Eure selbstgebackenen Kekse damit verzieren!

Hier eine Auswahl essbarer Blüten:

Bärlauchblüten,
 Gänseblümchen,
 Heckenrose,
 Kapuzinerkresse,
 Kornblume,
 Ringelblume,
 Löwenzahn,
 Rotklee,
 Schnittlauchblüten,
 Sonnenblumenblütenblätter,
 Taglilie,
 Zucchiniblüten,
 Veilchen

Die Blüten nach dem Ernten auseinanderzupfen und vorsichtig auf einem Gitter im Schatten trocknen. So könnt Ihr Euch einen Vorrat davon anlegen.

Achtung:

Nur die Blüten und Pflanzen verwenden, die Ihr wirklich hundertprozentig kennt, denn es gibt auch giftige Exemplare. Beispielsweise Christrosen, Pfingstrosen und Hufplattich sind giftig!!!

Unser Tipp:

Essbare Blüten könnt Ihr im Frühling ganz einfach selbst im Blumenbeet oder im Balkonkasten ansäen. Ihr leistet dadurch auch einen wichtigen ökologischen Beitrag, denn die Blüten bieten Nahrung für viele Insekten!



Durch die Jahreszeiten.
 Die Wiesers.

