



Feine Plätzchen mit essbaren Blüten

Backzeit: ca. 15 Min.

bei 160 °C

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
1 Prise Vanillezucker
500 g Mehl
2 Msp. Backpulver

Statt Zuckerperlen eignen sich essbare Blüten wunderbar zum Verzieren von Plätzchen.

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier unterrühren. Die restlichen Zutaten untermengen und zu einem Teig verkneten. Diesen 15 Min. kühl stellen.

Mit Plätzchenformen Kekse ausstechen. Bei 160 °C ca. 15 Min. backen.

Unser Tipp:

Getrocknete Blütenblätter kann man auch käuflich erwerben. Noch schöner ist es natürlich, wenn man diese das Jahr über selbst sammelt und trocknet. Welche Blütenblätter Ihr verwendet könnt, findet Ihr auf meinem Blogbeitrag Nr. 7 "Essbare Blüten".

Durch die Jahreszeiten.
Die Wiesers.

