

Aromatisierter Zucker

Die vielen Aromen des Sommers in Zucker konservieren. Kräuter, Blüten und Blätter können frisch oder getrocknet in Zucker verarbeitet werden.

Die verschiedenen Aroma-Zuckersorten kann man z.B. zum Süßen von Tee, Fruchtsalat, Joghurt, Kuchen und zum Einzuckern von Pralinen verwenden.

Zutaten

Minz-Zucker; Zitronenmelisse-Zucker

500 g Zucker
2 Handvoll Minzeblätter oder Zitronenmelisseblätter

Lavendel-Zucker

500 g Zucker
3 Essl Lavendelblüten

Holunderblüten-Zucker

500 g Zucker
Blüten von ca. 15 Dolden

Rosen-Zucker

500 g Zucker
Blütenblätter von 5 Duft-Rosenblüten (z.B. Rose de Resht)

Fliederblüten-Zucker

500 g Zucker
Blüten von ca. 8 Dolden

Zitronen- oder Limetten-Zucker

500 g Zucker
Abrieb 1 unbehandelten Zitrone

Orangen-Zucker

500 g Zucker
Abrieb 1 unbehandelten Orange

Zubereitung

Man mischt den Zucker (Puderzucker, normaler Zucker oder Rohrzucker) mit den Blüten, Blättern oder Schalen in einer flachen Form und lässt ihn, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, auf der sonnigen Fensterbank trocknen. Alternativ kann man den Trocknungsvorgang auch im Backofen bei 50 °C beschleunigen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren. Ist alles trocken, wird der Zucker samt Blüten, Blättern oder Schalen im Blender oder in der Mühle gemahlen und in saubere, verschließbare Gläser gefüllt.



Anmerkungen

Der Kräuterzucker hält sich, trocken gelagert, ca. 1 Jahr. Selbstverständlich kann man den Zucker auch mit anderen duftenden Blüten oder Kräutern aromatisieren, z.B. mit Mädesüßblüten, Monardenblüten, (Zitronen-)Thymian, usw. Probiert es einfach mal aus ...

Quelle: <https://kraeuterwahnsinn.de>

