

Kornblumensalz

Das zauberhafte Kornblumensalz ist ein echter Hingucker und sorgt für ein tolles Farbenspiel auf dem Teller! Das Blütensalz lässt sich im Nu zubereiten und so kann ein toller Vorrat, auch zum Verschenken, hergestellt werden ☺

Für etwa 200g Kornblumensalz



200g Salz

3 Handvoll frisch abgezupfte Kornblumenblüten

1. Die frisch abgezupften blauen Blütenblätter der Kornblumen in einen Mörser geben. Das Salz zugeben und nun alles so lange mörsern, bis ein gleichmäßiges blaues Salz entsteht.
2. Das Kornblumensalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei Zimmertemperatur etwa 3 Tage trocknen lassen. Das Blütensalz 1x täglich mit einer Gabel auflockern.
3. Das getrocknete Salz nochmals in den Mörser geben und gut mörsern, damit sich mögliche Klümpchen auflösen.
4. Das Kornblumensalz in ein Schraubglas geben und verwenden ☺

Anmerkung: Das Kornblumensalz ist geschmacksneutral und ein Eigengeschmack der Kornblumen lässt sich nicht vernehmen. Das Blütensalz lässt sich ebenso verwenden, wie man es vom herkömmlichen Salz gewohnt ist. Besonders schön ist das Blütensalz zum Dekorieren und es ist ein besonderer Hingucker auf dem Frühstücksei und auf Häppchen.

Tipp: Steht kein Mörser zur Verfügung, so kann das Blütensalz

auch im Mixer zubereitet werden.



rezepte-glutenfrei.de



