

Lavendel- und Rosenzucker von Praliné Surprise

Einfach und schnell gemacht, vielseitig einsetzbar: Tee, Kakao, Plätzchen und Kuchen, Cocktails, Desserts... ;)

Wir brauchen:

2x 2EL Zucker
je 5g getrocknete Lavendel- und
Rosenblüten 2x 200g Zucker inkl. 2 EL
VanilleZucker
Mörser oder Multizerkleinerer
Gläschen zum Befüllen
Schalen und Löffel
Deko nach Belieben



Wir machen:

2EL Zucker und eine Sorte Blüten in den Multizerkleinerer geben und gut zerkleinern. In eine Schale geben und mit 200g Zucker verrühren. Dann in saubere, gut abgetrocknete Gläschen geben und gut verschliessen

Mit der anderen Blütensorte ebenso verfahren.

Nun noch die Gläschen schön dekorieren und beschriften und verschenken – oder selbst nutzen. Der Zucker sollte vor der ersten Verwendung ein paar Tage Zeit zum Durchziehen haben – eignet sich also auch ideal zum Verschicken als Wichtelgeschenk.