

Dinkelkekse mit Blütengelee

Zirbitzkogel -
Grebzenen

Zutaten für 4 Personen

300 gr. Dinkelmehl
200 gr. Butter
100 gr. Staubzucker
1 Ei

Traubenkirschblüten-Gelee:

2 Handvoll Traubenkirschblüten (es sind auch andere aromatische Blüten oder Kräuter möglich)
1 Liter Wasser
1 Biozitrone in Scheiben geschnitten
700 gr. Zucker
biologisches Geliermittel – Apfelpektin o.ä.



Zubereitung

Mehl mit Butter abbröseln, Zucker und Ei dazugeben und gut verkneten. 1 Stunde rasten lassen. Ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170 Grad hellbraun backen.

Gelee:

Blüten mit kochendem Wasser übergießen, abkühlen lassen, die Zitronenscheiben dazugeben und 2 Tage stehen lassen. Immer wieder umrühren. Abseihen und mit Zucker und Geliermittel (oder auch Gelierzucker) zu Gelee einkochen. Dauert ca. 5 Minuten.

Die Kekse mit den Gelee zusammensetzen.

Blüten- oder Kräutergelee eignet sich auch hervorragend um es unter geschlagenes Obers zu mischen und z.B. eine Biskuitroulade damit zu füllen. Oder in schöne Gläser gefüllt als das etwas andere Geschenk!



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Zirbitzkogel-Grebzenen.

www.naturparke-steiermark.at



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Lebensministerium.at



Das Land
Steiermark



NATURPARKE
STEIERMARK

Dinkelkekse mit Blütengelee

Zirbitzkogel -
Grebzenen

Zutaten für 4 Personen

300 gr. Dinkelmehl
200 gr. Butter
100 gr. Staubzucker
1 Ei

Traubenkirschblüten-Gelee:

2 Handvoll Traubenkirschblüten (es sind auch andere aromatische Blüten oder Kräuter möglich)
1 Liter Wasser
1 Biozitrone in Scheiben geschnitten
700 gr. Zucker
biologisches Geliermittel – Apfelpektin o.ä.



Zubereitung

Mehl mit Butter abbröseln, Zucker und Ei dazugeben und gut verkneten. 1 Stunde rasten lassen. Ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170 Grad hellbraun backen.

Gelee:

Blüten mit kochendem Wasser übergießen, abkühlen lassen, die Zitronenscheiben dazugeben und 2 Tage stehen lassen. Immer wieder umrühren. Abseihen und mit Zucker und Geliermittel (oder auch Gelierzucker) zu Gelee einkochen. Dauert ca. 5 Minuten.

Die Kekse mit den Gelee zusammensetzen.

Blüten- oder Kräutergelee eignet sich auch hervorragend um es unter geschlagenes Obers zu mischen und z.B. eine Biskuitroulade damit zu füllen. Oder in schöne Gläser gefüllt als das etwas andere Geschenk!



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Zirbitzkogel-Grebzenen.

www.naturparke-steiermark.at



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Lebensministerium.at



Das Land
Steiermark



NATURPARKE
STEIERMARK