

Quarkbällchen mit Kornblumenblüten und Kokos

Zutaten für 1 Portionen (ca. 12 Stück):

- 150 g Kokosflocken
- 2 TL Kornblumen-Blüten
- 200 g Quark
- 3 EL Honig
- 1 Prise Vanillemark
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise geriebene Orangenschale

Zubereitung (Arbeitszeit: ca. 20 Min., Ruhezeit: ca. 3 Std.):

1. 100 g Kokosflocken mit dem Topfen oder Tofu, dem Honig und den Gewürzen vermischen. Für 3 Stunden gekühlt ziehen lassen.
2. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Die Bällchen durch die restlichen Kokosflocken rollen und mit Blüten bestreut servieren.

Blütensalz

Zutaten für 1 Portion:

- 5 EL grobes Meersalz
- 1 TL Kornblumenblütenblätter
- 2 EL Malvenblätter Malve
- 1 EL Rosenblätter
- 1 EL Basilikumblätter

Zubereitung: (Arbeitszeit: ca. 5 Min.)

1. Die Blätter und das Salz mischen. In eine Gewürzmühle füllen und fein mahlen, bis das Salz eine rosa Farbe hat. Sofort in dichte Blechdosen oder Schraubgläser füllen.
2. Tipp: Passt sehr zu Fisch, zu Salat und auf gegrilltem Fleisch.
3. Tipp: Das Blütensalz ist ein hübsches und leckeres Mitbringsel.

Kornblumen-Rhabarbergelee

Zutaten für 5 Gläser à ca. 250 ml:

- 1,2 l Rhabarbersaft
- 2 EL Zitronensaft
- 500g Gelierzucker
- ungespritzte Kornblumen (frisch oder getrocknet)

Zubereitung:

1. Rhabarber- und Zitronensaft mit Gelierzucker zum Kochen bringen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen.
2. Blüten nach zwei Minuten Kochzeit hinzufügen. Nach Ende der Kochzeit das heiße Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen

Blaubeertorte mit Kornblumen

Zutaten für 16 Stücke:

Biskuit:

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Buttermilchcreme:

- 10 Blatt Gelatine
- 1 Bio-Limette
- 500 ml Buttermilch
- 100 g Zucker
- 400 g Schlagsahne

Blaubeerkompott:

- 2 Blatt Gelatine
- 350 g Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 125 g frische Blaubeeren
- unbehandelte Kornblumenblüten

Zubereitung (Arbeitszeit: 40 Minuten; Koch-/Backzeit: 20 Minuten):

1. *Biskuit:* Eier trennen. Eiweiße und Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einstreuen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegten Springform (24 cm ø) streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. *Buttermilchcreme:* Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Limette auspressen. Limettenschale und -saft, Buttermilch und Zucker verrühren. Gelatine bei schwacher Hitze schmelzen, 2 EL Buttermilchmischung einrühren. Buttermilch-Gelatinemischung mit der restlichen

- Buttermilch verquirlen, kalt stellen und leicht gelieren lassen. Sahne steif schlagen, unterheben und wieder kalt stellen.
3. *Blaubeerkompott*: Gelatine kalt einweichen. Beeren abtropfen lassen und mit Zucker pürieren. Ca. 2 EL Püree zum Verzieren beiseite stellen. Gelatine ausrücken, bei geringer Hitze auflösen und 2 EL Püree einrühren. Mit dem restlichen Püree mischen und leicht gelieren lassen. Frische Beeren waschen und, bis auf einige zum Verzieren untermischen.
 4. Biskuitboden zweimal waagrecht halbieren und einen Tortenring um den untersten Boden legen. Die Hälfte Kompott und ca. 1/3 Buttermilchcreme auf dem Boden verteilen und unregelmäßig mischen. 2. Biskuitboden auflegen, Rest Kompott und ca. 1/3 Buttermilchcreme darauf verteilen und ebenso mischen. Dritten Boden auflegen, Rest Buttermilchcreme aufstreichen. Beiseite gestelltes Püree aufträufeln und mit einem Holzstäbchen zu Tröpfchen ziehen. Torte ca. 2 Stunden kühlen. Torte vor dem Anrichten mit Kornblumen verzieren.

Pro Portion etwa: 225 kcal, 10 Fett, 29 Kohlenhydrate, 5 Eiweiß

Vanille-Krokant-Eis mit Sauerrahmschaum und Kornblumen

Zutaten:

- 2 Kugeln Vanilleeis
- 50 g Haselnusskrokant
- 120 g Sauerrahm
- 120 g griechischer Joghurt
- 200 ml Milch
- 100 g flüssige Butter
- 50 g Zucker
- 60 g zerbröselte Amarettini
- einige Spritzer weißer Balsamico
- getrocknete Kornblumenblüten
- Werkzeug: 1 Sahnesyphon

Zubereitung:

Für den Sauerrahmschaum werden alle Zutaten (bis auf Amarettini und die Deko-Blüten) miteinander verrührt und in den Sahnesyphon gefüllt.

Mit einer Kohlensäurepatrone aufschäumen (die Menge reicht für mindestens 6 Portionen).

Die zerbröselten Amarettini mit dem Sauerrahmschaum schichtweise in ein schönes Glas füllen und mit dem Vanilleeis und zerbröseltem Krokant toppen.

Für die Garnitur Kornblumen über das Eis bröseln.