

# Eiswürfel mit echten Blüten



Foto Credit: cottonbro/pexels.com

## Zutaten für Eiswürfel mit bunten Blumen

### Achtung:

- bunte Blumen und Blüten, ungiftig und am besten essbar | auf keinen Fall giftige Pflanzen verwenden **(wenn du dir da nicht sicher bist, lass die Finger davon oder hole dir Expertenrat. Auch eine Online-Recherche kann helfen. Die Blüten, die für unsere Bilderserie verwendet wurden, sind möglicherweise nicht alle essbar und dienen lediglich als Beispiel. Du bist für dich selbst verantwortlich!)**
- Wasser

## Hilfsmittel

- Eiswürfelform
- Küchenmesser
- Schneideunterlage
- Küchentuch
- Wasserkocher

## Zubereitung

1. Wasser mit dem Wasserkocher aufkochen und vollständig abkühlen lassen.
2. Blumen und Blüten verlesen. Nach Bedarf die Pflanzen von Grün, Insekten und Schmutz befreien. Mit einem Messer die gewünschten Blütenköpfe abschneiden.
3. Die Blütenköpfe jeweils in die Mulden der Eiswürfelform verteilen und mit Wasser aufgießen. Die Blumen mit Wasser bedecken, aber die sollte nicht randvoll damit gefüllt werden, da sich das Wasser im gefrorenen Zustand noch ausdehnt.
4. Die Blumen-Eiswürfel am besten über Nacht im Gefrierfach des Kühlschranks oder in einer Tiefkühltruhe vollständig gefrieren lassen.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit  
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken