



Sommer im Eis - Blüteneiswürfel

Menge	Zutaten
paar	essbare Blumenblüten zB. Lavendelblüten, Rosen, Duft-Pelargonien, Gänseblümchen abgekochtes Wasser

Zubereitung:

1. Je nach Lust und Laune, kannst du die Blumen entweder ganz lassen oder die einzelnen Blütenblätter verwenden.
Die Blumen in die Eiswürfelform geben und zuerst nur bis Hälfte (da die Blumen aufsteigen) mit Wasser auffüllen.
Für ca 1 Stunde in den Gefrierschrank geben.
Rausnehmen und die zweite Hälfte mit Wasser befüllen.
Jetzt nur noch ein paar Stunden, am besten über Nacht im Gefrierschrank lassen.
Je nach Bedarf die bunten Würfel entnehmen und ins Getränk geben.

Habt ihr das Rezept ausprobiert?

Dann hinterlasst mir doch einen Kommentar oder verlinkt mich auf eurem Foto bei Social Media mit dem Hashtag #lucinacucina

Ich freue mich auf eure Eiswürfel-Kreationen!.



Lucina´s Tipps:



Bitte nur unbehandelte und essbare Blüten verwenden!!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina

Rezept von Lucina-Cucina auf

<http://www.lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/gemuese-gesundes-smoothies/sommer-im-eis-blueteneiswuerfel/101>