



## Lavendel-Pudertzucker

Menge	Zutaten
-------	---------

**ca 5 EL** [getrocknete Lavendel-Blüten](#)

am besten vom Echten Lavendel (*Lavendula Angustifolia*)

ich verwende auch Lavendelkraut

**500 gr** Zucker

**1/2 Espl** ein halbes Espressolöffelchen [Lila Lebensmittelfarbe](#) in [Pulverform](#)

ich benutzte Gelfarbe der Fa. Wilton

**ausserdem:**

[Glas mit Verschluss](#)

**Hochleistungsmixer/ [Nutribullet](#)**

Backpapier

**ausserdem:**

---

### Zubereitung:

1

Ihr könnt gerne auch getrocknete Blüten aus der Apotheke in diesem Rezept verwenden. Der richtige Trocknungsvorgang entscheidet zwar über die Qualität des Lavendels, aber genauso wichtig ist der richtige Zeitpunkt der Ernte.

Damit du den Lavendel trocknen kannst, musst du ihn zum richtigen Zeitpunkt ernten. Dieser ist kurz vor dem kompletten Aufblühen der Blüten, denn dann haben sie das stärkste Aroma. Den perfekten Zeitpunkt erkennst du daran, dass einige kleine Blüten bereits geöffnet, andere noch geschlossen sind. Das ist der Zeitpunkt, an dem die Pflanze das meiste ätherische Öl im Jahr produziert.

Um den Lavendel zu trocknen, solltest du die ganzen Stängel am besten zehn Zentimeter unterhalb der Blüten abschneiden. Achte darauf, dass sich kein Morgentau oder Nässe mehr auf den Blüten befindet, da sich ansonsten leicht Schimmel bilden kann. Idealerweise solltest du in den späten Vormittags- oder Mittagsstunden ernten, da die Blüten dann meist komplett abgetrocknet sind. Binde die Stängel büschelweise mit einem Faden oder einem lockeren Draht zusammen. Optimal sind Gummibänder, da die Stängel während des Trocknens Wasser verlieren und schrumpfen. Häng die Bündel kopfüber zum Trocknen auf, es gibt z.B. einen [Kräutertrockner](#) genau für diese Zwecke. Du kannst es aber auch ganz leicht an einer Wäscheleineschnur befestigen. Der Ort dafür sollte trocken und schattig sein. Denn: Sonnenlicht bleicht die Blüten aus und mindern die Duftwirkung der ätherischen Öle. Beim Aufhängen ist auf genügend Abstand zwischen den Bündeln zu achten, damit die Luft sehr gut zirkulieren kann. Während des Trocknens dürfen Blüten nicht berührt werden, da sich so ein Teil ihres Duftes verflüchtigt. Durch ein Ausbreiten von Papier können herunterfallende Blüten sehr



leicht aufgefangen werden. Wer keinen Dachboden oder einen ähnlich geeigneten Ort zum Trocknen hat, kann die Blütenstängel auch einfach lose auf einem Tablett oder auf einem [Kräutertrockner/Netz](#) verteilen. Eine behutsame langsame Trocknung dient der Erhaltung der Wirkstoffe. Auf keinen Fall in der Sonne oder in dem Backofen trocknen!! Wichtige Wirkstoffe können Schaden nehmen. Sobald die Blüten zwischen den Fingern zerbröseln – ist der Lavendel vollständig getrocknet. Nun kannst du sie in luftdicht [verschließbaren Gefäßen](#) an einem dunklen Ort aufbewahren. Hier haltet sich das Aroma von Lavendel wunderbar lang. Sehr gut eignet sich aber auch [dunkler Pappkarton](#). Durch Einfluss von Licht würden die Blüten nur unnötig verblassen.

Keinesfalls sollte ein Kunststoff- oder Metallbehälter für die Lagerung verwendet werden, da es hier zu chemischen Reaktionen kommen kann.

Es gibt viele verschiedene Arten und Sorten an Lavendel. Sie besitzen deutliche Wirkungsunterschiede, Duft- und Farbdifferenzen nach dem Trocknen. Grundsätzlich gilt auch hier: die wildwachsenden Arten Echter Lavendel, Schopf-, Speik- und Wolllavendel besitzen die größte Wirkung und Heilkraft. Es lohnt sich also, sich gut zu informieren welcher Lavendel in eurem Garten wächst.

## 2

Zucker und Lavendel vermengen und im [Nutribullet](#) pulverisieren.

Jetzt kommt die [Lebensmittelfarbe](#) hinzu. Am besten violette Pulver-Lebensmittelfarbe.

Da ich diese jedoch nicht zu Hause hatte, verwendete ich die Gelfarbe von Wilton in dem Ton violett. ca ½ Espresso-Löffelchen für meine Zwecke hat vollkommend gereicht.

Ich vermischte mit der Farbe zuerst nur die Hälfte an Zucker und dann die zweite dazu. Danach breitete ich den Zucker auf ein Backpapier noch aus – ich wollte auf Nummer sicher gehen, dass er auch wirklich trocken war und ließ ihn 2 Stunden so an einem warmen Ort stehen. Nachher füllte ich ihn in schöne Glasflaschen und ich bewahre ihn an einem dunklen Ort in meinem Gewürzschrank auf.

Abgesehen davon ist er gleich zweimal bei meinen Plätzchen zum Einsatz gekommen. Als Zuckerguss in den Mohnplätzchen und die weißen Schokolade-Knöpfe habe ich auch in diesem Zucker gewälzt. Einfach fantastisch. Aber ich bin schon sehr gespannt was ihr dazu sagt.

***Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben,  
würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.  
Viel Spaß beim Nachmachen!***



## Lucina's Tipps:



Immer nur BIO Lavendel verwenden!

Und keine Zierpflanzen aus der Gärtnerei – diese sind meist gespritzt! Wirklich gut schmeckt der etwas süßliche Echte Lavendel, der *Lavandula angustifolia*. Falls du keinen Garten, oder keinen getrockneten Lavendel hast, kannst du dir für dieses Rezept getrocknete Lavendelblüten z.B. aus Apotheke holen oder [hier](#) kaufen.



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

*Eure Lucina Cucina*

Rezept von Lucina-Cucina auf

<https://lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/selbstgemacht-eingekocht/lavendel-puderzucker/220>