



ROSEN-ZIMT-SALZ

ZUTATEN

2 grüne Kardamomkapseln
1 Stange Ceylon-Zimt
1 EL Korianderkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
125 g grobes Meersalz
15 g getrocknete Blätter von unbehandelten Duftrosen (am besten aus dem eigenen Garten)
1 TL getrocknete Pfefferminze
20 g Zucker

Ein Gewürzsalz, das besonders mit Lammfleisch und Geflügel harmoniert. Gebratenes Geflügel erst kurz vor Ende der Garzeit damit würzen.

ZUBEREITUNG

1. Die Kardamomkapseln aufbrechen und nur die Kerne verwenden.
2. Die Zimtstange in Stücke brechen. Zimt, Kardamom-, Koriander- und Pfefferkörner in einer trockenen Pfanne rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen.
3. Abkühlen lassen und mit dem Mörser fein zerstoßen.
4. Erst dann die Rosenblätter und die Minze zugeben und verreiben.
5. Alle Zutaten mit Salz und Zucker vermischen. Das Gewürz kühl und trocken lagern.



ROSENZUCKER

ZUTATEN

100 g duftende, unbehandelte Rosenblätter
500 g Kristallzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Blütenblätter auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech locker verteilen. Es sollten möglichst wenige Blätter übereinanderliegen.
2. Backrohr auf 50 °C vorheizen.
3. Backblech einschieben und die Blätter trocknen dabei die Ofentüre einen Spalt breit offen lassen (am besten einen Kochlöffel dazwischenstecken).
4. Die getrockneten Blütenblätter mit wenig Zucker im Mörser fein zerstoßen, dann mit dem übrigen Zucker vermischen. In Gläser füllen und einige Wochen ziehen lassen.

ROSENTALER

ZUTATEN FÜR 2 BACKBLECHE

280 g Mehl
½ TL Backpulver
150 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
Mark von ½ Vanilleschote
Abgeriebenes von 1 Bio-Orange
1 Msp. Salz
100 g geriebene Mandeln
2 EL Orangenmarmelade
Rosenzucker zum Bestreuen (siehe oben)

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Butter, Zucker, das Ei und Gewürze in die Mulde geben und darin verkneten. Dann das Mehl und die geriebenen Mandeln darüberhäufen und alles zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und halbieren. Zu zwei etwa 30 cm langen Strängen rollen. In den Kühlschrank legen und etwa 30 Minuten lang fest werden lassen.
3. Ein Blech mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
4. Den Teig in ½ cm dünne Scheiben schneiden und diese mit genügend Abstand auf dem Blech verteilen. (Die Taler werden beim Backen deutlich größer.)
5. Etwa 15 Minuten hellbraun und knusprig backen.
6. Orangenmarmelade durch ein Sieb passieren und mit 1 EL Wasser aufkochen. Die noch heißen Taler hauchdünn damit bestreichen und sofort mit Rosenzucker bestreuen.

