

## Rhabarberblüten süß und herzhaft

Rhabarberblüten werden knospig mit etwas Stiel geschnitten und können dann als Süßspeise oder Gemüsebeilage serviert werden. Ab dem 24. Juni (Johannitag) wird der Rhabarber und seine Blüten nicht mehr geerntet. Die Stängel enthalten dann zu viel Oxalsäure. Über die Blüten freuen sich aber zahlreiche Insekten.



Zutaten:	Zubereitung:
<b>Für einen süßen Nachtisch:</b> je Person 1-2 Rhabarberblüten, die einzelnen Blütchen sollten noch knospig sein. Mit etwas Stiel abschneiden	Kurz mit Wasser überbrausen und gut abtropfen lassen.
2 Eier	
2 Eßl Mehl	
1 Eßl Zucker	

5 Eßl Milch	zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die Blüten darin eintauchen und in
Butterschmalz	goldbraun ausbacken. Mit
Zucker und Zimt	bestreut servieren.

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Für herzhaftes Gemüse:</b> je Person 1-2 Rhabarberblüten, die einzelnen Blütchen sollten noch knospig sein. Mit etwas Stiel abschneiden	In kochendem Salzwasser blanchieren. Ca. 10 Minuten (wie Broccoli)
1 Handvoll Mandelblättchen	in einer Pfanne ohne Fett trocken rösten. Den Rhabarber mit Salz würzen und mit den Mandelblättchen bestreut servieren.