

# Orangen mit Pistazien und glasierten Blüten

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/03/orangen-mit-pistazien-und-glasierten-blüten/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/03/orangen-mit-pistazien-und-glasierten-blüten/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4-6 Orangen
- 1-2 EL Orangenlikör
- 100 g gehackte Pistazien
- 100g frische Himbeeren
- 100 g weißer Zucker
- Puderzucker
- frische oder getrocknete Blüten

## Zubereitung:

Die Orangen schälen, dabei auch die innere weiße Haut entfernen. Dann in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden, die Kerne entfernen. Die Orangenscheiben auf einer Platte kreisförmig anrichten. Likör darüber träufeln, die Pistazien darüber streuen und mit den Himbeeren dekorieren.

Für die kandierten Blüten etwa die gleiche Gewichtsmenge (100 g Wasser auf 100 g Zucker) Wasser und Zucker vermischen. In einem Topf aufkochen lassen, damit sich der Zucker vollkommen löst. Wichtig, danach abkühlen lassen.

Ungespritzte Blüten auf Verunreinigungen untersuchen. Gegebenenfalls mit feinem Wasserstrahl reinigen. Die Blüten nun in die abgekühlte Zucker-Wasser-Lösung tauchen. Die Blüten müssen gut befeuchtet sein, eventuell nach kurzem Trocknen noch einmal wiederholen. Dann erst die Stiele und die groben Kelchblätter (sofern vorhanden) entfernen.

Die Blüten auf ein Backpapier legen und mindestens einen Tag trocknen lassen. Man kann die Blüten auch im Backofen trocknen, hier aber bei geringster Temperatur unter 50 Grad.

Die kandierten Blüten in der Mitte und am Rand dekorativ verteilen und mit Puderzucker bestreuen.

Essbare Blüten aus dem Garten sind (wenn sie nicht gespritzt sind) zum Beispiel Gänseblümchen, Apfelblüten, Holunder, Jasmin oder Blüten von Gewürzpflanzen wie Rosmarin, Thymian oder Minze. Besonders Rosenblüten von Strauchrosen eignen sich gut.

Rezept aus dem Kloster Wienhausen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 19.8.2018