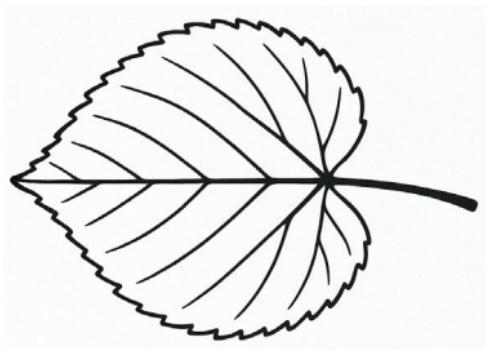




Lindenblätter-Mehl



ZUTATEN:

Junge, zarte Lindenblätter

SO GEHT'S:

1. Die Blätter gründlich abspülen und trocken tupfen.
2. Auf einem Tuch oder Dörrgerät bei max. 40 °C vollständig durchtrocknen, bis sie rascheln.
3. In einem Mixer, einer Kaffeemühle oder einem Mörser zu feinem Pulver mahlen.
4. In einem gut verschlossenen Glas trocken lagern.

TIPP: Am besten die zartesten Blätter sammeln. Diese sind mild und fast süßlich im Geschmack. Wenn du das Blättermehl mit deinem normalen Mehl mischst, bekommst du ein wunderbar weiches, hellgrünes Brot.