

Rezept :: Essbare Deko :: Blütenschmetterling

Ob Torte, Obstteller oder Geburtstagstisch – mit einer schönen Dekoration sieht es gleich noch netter aus. Kann man die dann auch essen, um so besser!

Ein Schmetterling aus Rosenblüten ist schnell gelegt. Dazu unbedingt Blütenblätter von ungespritzten Rosen oder anderen Blumen aus dem Garten oder von Hagebuttensträuchern auf Feld und Wiese nehmen. Vergissmeinnicht-Blüten sind schicke Farbtupfer für die Flügel. Die Fühler: Schnittlauch oder mit Lebensmittelfarbe gefärbter Puderzuckerguss. Auch ein Butterbrot mit einem solchen Schmetterling drauf ist ne Wucht!

Guten Appetit!



foto :: tuve