

Bärlauchsalz

Backofen: 80° C Ober-/Unterhitze

Backzeit: ca. 2,5 Stunden

Zubehör: -

Zutaten:

100 g frische Bärlauchblätter300 g grobes Meersalz

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Bärlauchblätter waschen und gut trockenschleudern.

Blätter in Stücken in den Thermomix geben und 10 sek / Stufe 5 zerkleinern.

Mit einem Spatel nach unten schieben.

Meersalz zufügen und 10 sek / Stufe 7 vermischen.

Salz gleichmäßig und möglichst dünn auf dem Backpapier verteilen und dann auf mittlerer Schiene ca. 2,5 Stunden im Backofen trocknen lassen.

Bitte einen Holzlöffel oder ähnliches in die Ofentür klemmen, damit diese während des gesamten Trocknungvorgangs leicht geöffnet bleibt und die Feuchtigkeit entweichen kann.

Zwischendurch das Salz immer wieder mal durchrühren und neu verteilen.

Das getrocknete Salz wieder in den Thermomix geben und 5-10 sek / Stufe 6 bis zur gewünschten Körnung zerkleinern.

Salz in ein sauberes Schraubglas füllen und dunkel lagern.









Melanie Pförtsch selbständige Pampered Chef Beraterin Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim Mobil: 0179 / 900 300 5