

*Mädesüß*  
(*Filipendula ulmaria*)



Familie: Rosengewächse (Rosaceae)

Sammelzeit: Blüten, Juni bis August

Vorkommen: nasse Gräben und Wiesen, sowie an Ufern und Quellen.

Geschmack: der Grundgeschmack ist mandelartig.

Kulinarische Verwendung: die Blüten eignen sich als Aroma für süsse Desserts, Spirituosen, Bier, Limonade und Tee.

Ganz junge, weiche Blätter kann man im April auch in Gemüsegerichte wie dem Spinat hinzufügen oder zum Würzen verschiedener Salate verwenden.

Inhaltsstoffe: Salicylsäure, ätherische Öle, Gerbstoffe, Schleimstoffe, Vanillin.

## Himbeer-Mädesüss Grütze

Für 8 Personen

500 g Himbeeren  
40 g Zucker  
10 g Rohrzucker  
65 ml Wasser  
12 g Mädesüssblüten  
12 g Perlsago



Das Wasser zum kochen bringen. Die Mädesüssblüten dazu geben, abdecken, 10 min ziehen lassen dann durch ein Haarsieb passieren. Den Mädesüss-Tee zurück im Topf giessen, den Perlsago dazugeben und langsam köcheln lassen, bis die Perl durchsichtig sind.

Die Himbeeren in einen Topf mit Zucker und Rohrzucker langsam zum kochen bringen. Der Mädesüssstee mit Perlsago dazu geben und noch paar Minuten köcheln lassen. Die Himbeer-Mädesüss Grütze abkühlen lassen.

In eine Schale mit Vanilleeis und einer Hippe servieren. Auch passt eine Vanille-Crème Brûlée wunderbar dazu.