

Zauberhafte Vielfalt

Mal üppig gefüllt oder auch zierlich verzweigt - **Chrysanthemen** überraschen uns jetzt mit neuem Facettenreichtum. Die Varianten der beliebten Schnittblume haben uns zu tollen Spätsommer-Sträußen inspiriert



Opulent
und elegant

Chrysanthemen gibt es in den verschiedensten Blütenformen. Diese hier gehören nicht umsonst zu den *dekorativen*. Als dichter Strauß in einer großen Vase mit etwas Farn und Knorpelmöhren gleichen sie fast einem barocken Kunstwerk.



Zart und
verspielt

Die wenige Zentimeter kleinen, ungefüllten Köpfchen des Chrysanthemen-Typs *Spray* wachsen gleich zu mehreren aus einem Stiel. Sie machen sich besonders schön in einem mehrfarbigen Strauß mit zierlichem Beiwerk wie dem weißen Halskraut.

WOHNEN

Extravagant und filigran

Einige Chrysanthemen zeichnen sich durch ihre besondere Färbung aus wie die fein gemaserte Sorte in Pink. Sie kommt vor allem als Solitär in Einzelvasen zur Geltung. Das gilt auch für die *spinnenförmige* mit ihren weiß-grünen Blüten.



Ausladend und üppig Auch diese Exemplare gehören zu den sogenannten Spinnenförmigen, doch sind ihre über zwölf Zentimeter großen Blüten *gefüllt*. Hier verleiht fließendes Grün wie z. B. Spargelkraut dem dichten Strauß einen verspielten Charme.



Kugelrund und fluffig

Die halbrund geformten, dicht gefüllten Blüten der *Pompon-Chrysantheme* erinnern ein wenig an Dahlien. Ihre kompakten Köpfchen wachsen zu mehreren an einem Stiel. Kombiniert mit zarten Gräsern sind sie perfekt für etwas niedrigere Gestecke.



Romantische Fliederträume

Dieser Duft! Diese zarten Farben!
Wenn der Flieder blüht, gehen
unsere Herzen auf. **Neue Ideen**
rund um die herrlichen Rispen



Üppiger Strauß

Aus dem Garten direkt in die Vase. Zusammen mit Pfingstrosen, Zierlauch und Artischocken ergeben Fliederzweige ein schönes, dichtes Arrangement und verströmen ihren tollen Duft in der ganzen Wohnung.

**So bleibt
Flieder frisch**
Schneiden Sie die Triebe vom Busch ab – abbrechen schadet der Pflanze. Spalten Sie die Enden etwa fünf Zentimeter tief. Tauchen Sie die Stielenden kurz in heißes Wasser – dann in die Vase.



Leichte Erfrischung

In der warmen Jahreszeit stoßen wir beim Grillabend mit einem Glas gekühltem Sekt an. Toll mit selbst gemachtem Fliedersirup. Um diesen herzustellen, brauchen Sie ein großes Gefäß mit Deckel, 1,5 l Wasser, 1 kg Zucker, 15 g Zitronensäure, Fliederblüten, 1 Zitrone, kleine verschließbare Fläschchen zum Abfüllen.

1 Wasser, Zucker und Zitronensäure aufkochen. So lange köcheln lassen, bis alles aufgelöst ist. **2** Das Gefäß zum Ansetzen mit kochendem Wasser ausspülen, damit kein Schimmel wachsen kann. **3** Die Fliederblüten (ungewaschen) von Zweigen und Grün befreien, in das abgekochte Gefäß geben. **4** Zitrone in Scheiben zu den Fliederblüten geben. **5** Das aufgekochte Zucker-Zitronensäure-Wasser-Gemisch zu den Fliederblüten und den Zitronenscheiben geben und das Gefäß verschließen. **6** Nach drei Tagen den Sirup durch ein mit Haushaltspapier ausgelegtes Sieb filtrieren. **7** Den gefilterten Sirup noch einmal kurz aufkochen und noch heiß in ausgekochte Flaschen abfüllen.

Süße Versuchung

Fliederfarbene Cupcakes sind der Hingucker auf jeder Kaffeetafel! Für 12 Stück brauchen Sie 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 125 g Mehl, 1 TL Backpulver. Für das Frosting: 100 g Butter, 300 g Puderzucker, 200 g Frischkäse, Lebensmittelfarbe in Lila, Zuckerperlen und Fliederblüten für die Dekoration, Papierförmchen.

Für den Teig: **1** Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze (155 Grad Heißluft) vorheizen. **2** Die Butter mit dem Handmixer schaumig schlagen. Zucker dazugeben und so lange schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Nach und nach jeweils 1 Ei dazugeben. **3** Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben, ordentlich verrühren. **4** Den fertigen Teig mit zwei Esslöffeln in die Förmchen füllen. **5** Das Backblech mit den gefüllten Förmchen in die mittlere Schiene des Backofens schieben und ca. 15-20 Minuten backen.

Frosting: **1** Weiche Butter mit einem Mixer etwa 1 Minute lang cremig rühren. 200 g Puderzucker dazugeben und 2 Minuten lang alles aufschlagen. **2** Restlichen Puderzucker ebenfalls einrühren. Wird die Masse dabei zu trocken, etwas Sahne dazugeben und noch 1 Minuteiterrühren. **3** Kalten Frischkäse in die Schüssel geben und per Hand mit einem Silikonschaber einarbeiten. Dabei nicht zu viel und nicht zu wild rühren. Lässt sich der Frischkäse nicht ordentlich verteilen, noch einmal kurz alles auf niedrigster Stufe des Handmixers durchrühren. **4** Eine Messerspitze Lebensmittelfarbe hinzugeben und gut verrühren. **5** Die Masse vor Gebrauch 15-30 Minuten in den Kühlschrank stellen. **6** Das Topping mit einem Spritzbeutel auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen. Mit Zuckerperlen und Fliederblüten verzieren.



Duftende Entspannung

Flieder duftet einfach verführerisch! Um sein Aroma auch noch in ein paar Wochen genießen zu können, halten Sie es doch zum Beispiel in selbst gemachtem Badesalz fest. Über ein Gläschen davon freut sich bestimmt auch Ihre Nachbarin, die beste Freundin oder die Gastgeberin der nächsten Gartenparty. Dazu brauchen Sie 20 g Natron, 20 g Meersalz, 80 g Bittersalz, ca. 20 g Körperpflegeöl und eine Handvoll Fliederblüten.

1 Alles in einer Schale mischen, sodass eine nicht zu trockene und nicht zu feuchte Masse entsteht. **2** Für die Aufbewahrung oder zum Verschenken in ein geschlossenes Glas füllen, damit das Salz keine Feuchtigkeit zieht. Etiketten beschriften und aufkleben.

