

Löwenzahn-Honig



Zubereitung

Zutaten Rezept für 1 Glas (ca. 2–2.5 dl)

100 g Löwenzahnblüten
5 dl Wasser
½ unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale)
1 EL Zitronensaft
250 g Zucker

Zubereitung Rezept für 1 Glas (ca. 2–2.5 dl)

Blüten ausschütteln, gelbe Blätter abzupfen (die grünen Kelchblätter sind bitter). Wasser mit Zitronenschale und Blütenblättern aufkochen, ca. 7 Min. kochen. Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 12 Std. ziehen lassen. Flüssigkeit (ca. 3 dl) absieben, mit Zitronensaft und Zucker aufkochen. Unter Rühren sirupartig einkochen. Siedend heiss bis knapp unter den Rand in saubere, sterilisierte Gläser füllen. Diese sofort verschliessen und auskühlen lassen. Kühl und dunkel gelagert hält der Löwenzahn-Honig ca. 8 Monate.