



Löwenzahn- Honig

Zutaten:

3 grosse Handvoll Löwenzahnblüten

900 g Zucker

1 Zitrone, bio

1 l Wasser

...und etwas Hilfe von Erwachsenen fürs Einkochen /

Einfüllen:

Achtung: heiss!



Zupfe die gelben Blütenblätter aus der grünen Hülle



Schütte Wasser und Blüten in eine Pfanne



Schneide die Zitrone in Scheiben. Gib sie in die Pfanne. Koche das Ganze kurz auf. Lass den Sud einige Stunden stehen, am besten über Nacht.



Filtere den Sud durch ein Tuch zurück in die Pfanne.



Gib den Zucker dazu.

Den Sud musst du nun ca. 2-3 Stunden leicht köcheln lassen.

Er muss dickflüssig werden und „Fäden ziehen“.

Gib eine Probe in ein Schälchen und schau, ob er dickflüssig wird.



Den heißen Honig in heiss gespülte Gläser einfüllen.
Lass dir dabei helfen, damit du dich nicht verbrennst!

Der Löwenzahnhonig schmeckt wunderbar auf einem
Butterbrot.

Oder auf Vanille-Glace. Oder.....???

Helena Altwegg Dörr