



Löwenzahn-Honig

(Rezept von Betty Bossi)

Zutaten



250g blühende Löwenzahn Köpfe



1l Wasser



1 Bio Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft



600g Zucker



Gonfi-Gläser

Vorgehen

1. Löwenzahn Blüten bei sonnigem Wetter sammeln. Danach ca. 10 Minuten draussen auslegen, damit alle Kleintiere abwandern können.
2. Gelbe Blütenblätter auszupfen, der Rest der Blüte schmeckt bitter.

3. Die Blütenblätter abspülen, abtropfen, mit dem Wasser und der Zitronenschale in eine weite Pfanne geben, aufkochen, ca. 7 Min. kochen, von der Platte nehmen.
4. Zugedeckt ca. 24 Std. ziehen lassen. Alles durch ein Sieb giessen, Saft zurück in die Pfanne giessen (ergibt ca. 6 dl).
5. Zitronensaft und Zucker begeben, aufkochen, unter Rühren ca. 30 Min. sirupartig einkochen. Honig siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen. (Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 8 Monate. Einmal geöffnet, rasch konsumieren.)

En Quätä!

