

Löwenzahngelee

Zutaten

1 kg Gelierzucker 2:1
1 L Wasser
220 g Löwenzahnblüten
1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

- Die gesammelten Blüten (ohne Stängel) ausschütteln um kleine Insekten zu entfernen (nicht waschen)
- Die Blüten in einen Topf mit 1 Liter Wasser füllen, kurz aufkochen lassen und über Nacht abkühlen
- Das Wasser durch ein feines Sieb abseihen, und mit dem Gelierzucker und dem Saft einer Zitrone für ca. 3 – 5 Minuten aufkochen lassen
- Die Masse sofort in ausgekochte Gläser mit Schraubverschluss füllen, die Gläser verschließen und, damit sich ein Vakuum bilden kann, für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp:

- Den Löwenzahn am besten in der Mittagssonne sammeln
- Wenn man sich die Mühe macht und die Kelchblätter entfernt wird der Gelee reiner und süßer. Er erinnert dann ein wenig an Lindenblütenhonig.
Mit den Kelchblättern erhält das Gelee einen zart-bitteren Nachgeschmack



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN