



Löwenzahn - Gelee

auch Löwenzahnhonig genannt

Zutaten:

- 100 Gramm Löwenzahn-Blütenblätter
- 1 Liter Wasser
- Saft einer Zitrone
- 500 Gramm Gelierzucker 3:1



Verhältnis der Blüten zu
Wasser ist immer
1:10

50g Blüten = 500g Wasser
oder

75g Blüten = 750g Wasser



Löwenzahn-Köpfe direkt am
Blütenboden abpflücken
Löwenzahn-Köpfe leicht
ausschütteln, damit eventuelle
Kleinsttierchen herausfallen.



Die gelben Blütenblätter
abzupfen.



Grüne Blättchen aussondern.



Löwenzahn-Blüten mit dem Zitronensaft und dem Wasser aufkochen. 20 Minuten köcheln lassen. Abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.



Den Sud durch ein Tuch/ Sieb filtern. Blütenblätter im Tuch kräftig ausdrücken.



Sud mit dem Gelierzucker unter ständigem Rühren für 5 Minuten kräftig aufkochen.



Finishing

Das fertige Gelee in Twist-Off-Gläser abfüllen.

Gläser fest verschließen.

Gelee vollständig abkühlen lassen.

Lagerung

Löwenzahn-Gelee dunkel und kühl lagern. Verschlossen hält sich das Gelee gut ein Jahr.

Angebrochene Gläser halten sich gut vier Wochen, im Kühlschrank sogar bis 12 Wochen.



ausreichend
für

6 x 120ml Twist-Off-Gläser
4 x 230ml Twist-Off-Gläser





Guten Appetit



Bon appétit



cenam vestram
fruimini

Sandra & Sophia Apholz