



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.

ausreichend
für

6 x 120ml Twist-Off-Gläser

4 x 230ml Twist-Off-Gläser



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.



Guten Appetit



Bon appétit



cenam vestram
fruimini

Sandra & Sophia Apholz