

Rezept Löwenzahnhonig



Zutaten:

250g	blühende Löwenzahnköpfchen, nur ausgezupfte gelbe Blütenblätter verwenden (ergibt ca. 150 g)
1l	Wasser
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
600 g	Zucker

Und so wirds gemacht:

- Die gelben Löwenzahnblättchen mit dem Wasser und der Zitronenschale in eine weite Pfanne geben, aufkochen, ca. 7 Min. kochen, von der Platte nehmen. Zugedeckt ca. 24 Stunden ziehen lassen. Alles durch ein Sieb giessen, Saft zurück in die Pfanne geben (ergibt ca. 6 dl).
- Zitronensaft und Zucker beigeben, 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 abkühlen.
- Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 8 Monate. Einmal geöffnet, rasch konsumieren.