

## Löwenzahnhonig

Ergibt ca. 6-7 Gläser à 110 ml

### Zutatenliste

- ca. 1 Litermass voller Löwenzahn-Blüten an einem sonnigen Tag geerntet. Wichtig ist, dass sie auf einer ungedüngten Wiese gepflückt werden, und nicht direkt an einer Strasse.
- 1 Liter Wasser
- 1 kg Zucker
- 1 halbe Zitrone



### Was wir auch noch brauchen

- eine grosse Pfanne (3-5 Liter)
- eine Kelle oder ein Löffel zum Abschäumen
- Gläser mit Deckel (heiss, trocken und sterilisiert)
- eine Waage
- ein Litermass

### Vorgehen

Die gelben Blütenblätter aus dem grünen Kelch zupfen, bis es ungefähr 200 g sind. Blütenblätter in 1 Liter Wasser zusammen mit der halben Zitrone aufkochen. Ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Entstandenen Extrakt druch ein Tuch abseihen.

Den gewonnenen Saft abmessen und mit der gleichen Menge Zucker aufkochen, leicht köcheln lassen, bis der Sirup eingedickt ist. (bei ca 112 - 114°C)

Zum Prüfen Geliertest machen oder den Sirup von der Kelle tropfen lassen.

Honig in heisse, sterilisierte und vor allem trockene Gläser abfüllen. Deckel schnell schliessen und auskühlen lassen.

### Verwendung und Haltbarkeit:

Löwenzahnhonig kann wie normaler Honig verwendet werden.

So zubereitete Gläser mit Honigersatz sind fast unendlich haltbar. Die Zuckerkonzentration ist so hoch, dass ein vermehren von Pilzen oder Bakterien praktisch unmöglich ist.

Gutes Gelingen und en Guete

Frau Rührwerk