

Löwenzahnhonig, ein schönes Geschenk im Frühling



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Löwenzahnblüten	Löwenzahnblüten auf einer eher abgelegenen Wiesen sammeln, ausschütteln, gelbe Blütenblätter ausreißen und in einen Topf geben. Die grünen Kelchblätter werden nicht verwendet. Es bleiben ca. 100 g Blütenblätter übrig.
1	Zitrone (Schalenabrieb und Saft)	Zitrone waschen und Schale abreiben, ca. 1 TL Abrieb zu den Blütenblättern geben.
1 l	Wasser	Wasser zugeben, verrühren, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen, abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.
1 kg	Zucker	Am nächsten Tag durch ein feines Sieb oder Tuch gießen, wieder in den Topf füllen, Zitrone auspressen und den Saft mit dem Zucker zugeben. Etwa 15 Minuten kochen lassen bis die Hälfte des Wassers verdampft ist und eine honigartige Konsistenz erreicht ist. (Immer wieder mit dem Löffel etwas Löwenzahnhonig auf einen Teller geben und abkühlen lassen, dann sieht man die Konsistenz am besten!)
3- 4	Marmeladengläser	Gläser auskochen, in die Spüle auf ein Tuch stellen, heißen Löwenzahnhonig einfüllen (Vorsicht Verbrennungsgefahr durch platzende Gläser!), zuschrauben und abkühlen lassen. Schön beschriften!
Tipp: Man kann auch eine Hand voll Fichtenwipfel (Knospen) zugeben, das macht den Honig würziger!		