

Löwenzahngelee

Zutaten:

- 200 g Löwenzahnblüten
- 1 l Wasser
- 1,5 bis 1,8 kg Gelierzucker
- 1 unbehandelte Zitrone



Zubereitung:

- Die Blütenblätter aus den grünen Körbchen zupfen, im Wasser kurz aufkochen und zwei Stunden ziehen lassen.
- Abseihen, die Blüten ausdrücken.
- Den ausgekühlten Sud mit dem Gelierzucker und dem Saft der Zitrone 5 min. kochen lassen und heiß in peinlich saubere Gläser füllen.
- Faustregel: 1 kg Gelierzucker und 3/4 l Flüssigkeit!

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“.