

Leckerer Löwenzahnhonig

Material:

- Löwenzahnblüten
- Wasser
- Kochtopf
- Baumwolltuch
- Zitrone (Saft und Schale),
- Zucker (genauso viel wie Löwenzahnblüten!)



Und so geht's:

1. Die Löwenzahnblüten säubern.
2. Anschließend mit Wasser bedecken und für 2 Stunden ziehen lassen.
3. Danach für 20 min. leicht auf dem Herd köcheln lassen.
4. Nachdem dies über Nacht stehengelassen wurde und durchziehen konnte, werden am nächsten Tag die Blüten mit einem Baumwolltuch abfiltriert.
5. Zu dem Löwenzahnwasser kommen nun Zucker, Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu.



6. Das Ganze nun zum Kochen bringen und dabei öfters umrühren.
7. Nun wird alles so lange bei niedriger Temperatur gekocht, bis sich Fäden bilden (was durchaus 3-4 Stunden dauern kann!).
8. Anschließend einen EL des Löwenzahnhonigs auf einen Teller geben, um die Konsistenz zu prüfen, wenn der Honig kalt geworden ist. Er sollte dann zäh wie Bienenhonig sein.
9. Wenn die Masse immer noch zu flüssig ist, muss sie neu erhitzt werden und noch etwas weiterköcheln.
10. Sobald die zähe Konsistenz erreicht ist, wird der Löwenzahnhonig in Gläser abgefüllt und luftdicht verschlossen.

11. So kann er gut als Vorrat im Keller gehalten werden – wenn er allerdings richtig gut geworden ist, vermutlich nicht sehr lange ... ;-)

GUTEN APPETIT!!

