

Löwenzahngelee



Zubereitung:

Geöffnete Löwenzahnblüten (am besten in der Mittagssonne sammeln) vorsichtig von Ungeziefer befreien und in ein Litermaß füllen. Mit Wasser aufgießen, in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Sud etwa 15 Minuten kochen

lassen. Danach Sud ohne Deckel etwa 2 Stunden ziehen lassen. Glas mit Schraubdeckel heiß ausspülen, nicht abtrocknen. Deckel auskochen und abtropfen lassen. Den herb riechenden, grünbraunen Löwenzahnsud durch ein feines Haarsieb gießen und den Saft auffangen. Saftmenge abmessen und mit der richtigen Menge Gelierzucker (siehe Packungsanleitung) zum Kochen bringen. Pro 750 ml Löwenzahnsaft den Saft und die Schale einer Zitrone zugeben. Gelee noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen, auf den Kopf stellen und erkalten lassen.

Tipp:

Der Löwenzahnsaft ist zunächst grünlich braun. Beim Kochen mit Gelierzucker und Zitrone wird er gelb und klar. Der Geschmack des Löwenzahngelees erinnert ein wenig an Lindenblütenhonig.

Zutaten:

1 Litermaß frische
Löwenzahnblüten
Wasser
Saft und Schale von 1 Zitrone
Gelierzucker