LÖWENZAHNHONIG

Im Garten oder beim Spazierengehen habt ihr sie sicher schon längst entdeckt- die kleinen Sonnen, die unsere Wiesen gerade zum Leuchten bringen. Wenn ihr sie sammelt, könnt ihr daraus sogar euren eigenen Löwenzahnhonig kochen…

Ihr benötigt:
Ca 150g Löwenzahnköpfchen (mittags in der Sonne gepflückt)
1 Zitrone in Scheiben
1kg Zucker
1l Wasser

Nach dem Blütenpflücken entfernt ihr das ganze „Grünzeug“ - Wenn ihr keine gelben Finger haben möchtet, zieht ihr dazu Handschuhe an. Aber keine Sorge, die Farbe ist spätestens am nächsten Tag auch wieder verschwunden.
Das Wasser, die Blüten und die Zitronenscheiben 30min köcheln lassen. Dann wird der Sud durch ein sauberes Stofftuch (Molton) oder engmaschiges Sieb gedrückt. Anschließend wir die Flüssigkeit mit dem Zucker zum Kochen gebracht. Lasst sie ca. 45min köcheln und pinselt den Rand innen immer wieder mit kaltem Wasser ab.

Nun muss der Honig nur noch in Gläsern abkühlen, bis ihr ihn probieren könnt.