

Rezept für selbst gemachten Löwenzahnsirup

Zutaten:

- 300 g Löwenzahnblüten (drei Handvoll)
- 1 l Wasser
- 1 kg Zucker
- eine Bio-Zitrone

Zubereitung:

1. Die Blütenköpfe vorsichtig mit kaltem Wasser abbrausen.
2. Nun in einen Topf geben und mit dem Wasser aufgießen.
3. Kurz aufkochen und anschließend bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten auf niedriger Hitze köcheln und anschließend abkühlen lassen. Für ein intensiveres Aroma können Sie den Sud über Nacht ziehen lassen.
4. Die Flüssigkeit durch ein Sieb oder Tuch abseihen und gut ausdrücken.
5. Nun Zucker und Zitronensaft zur Flüssigkeit geben und alles zusammen aufkochen.
6. Bei geringer Hitze ohne Deckel etwa zwei Stunden köcheln (simmern) lassen.
7. Um zu testen, ob die Mischung die richtige Konsistenz hat, geben Sie eine kleine Menge auf einen Teller und lassen sie auskühlen. Wenn die Konsistenz der von Honig ähnelt, dann ist der Sirup fertig.
8. Abschließend den Blütensirup in zuvor sterilisierte Gläser abfüllen und diese verschließen. Die Gläser fünf Minuten auf den Kopf stellen, danach wieder umdrehen und komplett auskühlen lassen.

Ob als Brotaufstrich oder zum Süßen von Tee oder Müsli - Sie können den Löwenzahnsirup so wie herkömmlichen Honig verwenden. Im Vorratsschrank oder in der Vorratskammer ist der er für ein Jahr haltbar.

