

Löwenzahnhonig



Zutaten

- 1 kg Löwenzahnblüten
- Gelierzucker, gleiches Gewicht wie Saft
- 2 Zitronen

Zubereitung

Gelbe Blätter auszapfen und so wenig wie möglich grüne Kelchblätter verwenden. In einen grossen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zitronenschalen begeben und während einer Stunde kochen. Erkalten lassen und durch ein Tuch absieben. Mit der gleichen Menge Zucker und dem Saft von zwei Zitronen pro Kilo Saft eine Stunde einkochen. Einen Tag ruhen lassen, danach nochmals eine Stunde einkochen. In mit kochend heissem Wasser ausgespülte Gläser einfüllen und sofort verschliessen.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.