

Löwenzahnhonig



Pour 3 bis 4 Töpfe

Préparation : Ruhezeit + 15 min

Cuisson : 180 min

Zutaten

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

Zubereitung

Gelbe Blätter auspicken und so wenig wie möglich grüne Kelchblätter verwenden.

In einen grossen Topf geben und mit Wasser bedecken.

Zitronenschalen beigeben und während 1 Stunde kochen.

Erkalten lassen und durch ein Tuch absieben.

Mit der gleichen Menge Zucker und dem Saft von zwei Zitronen pro kg Saft 1 Stunde einkochen.

1 Tag ruhen lassen, danach nochmals eine Stunde einkochen.

In mit kochend heissem Wasser ausgespülte Gläser einfüllen und sofort verschliessen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.