

Löwenzahnblütensirup

Zutaten:

400 g Löwenzahnblüten
2 Liter Wasser
2 Zitronen
2 kg Rohrzucker

Zubereitung:

- 1.) Blüten (ohne grün) kurz unter fließendem Wasser abspülen
- 2.) Blüten in einen großen Topf geben, mit dem Wasser auffüllen und die Zitronen (in Scheiben geschnitten) dazu geben
- 3.) Alles erhitzen und 15 min köcheln lassen
- 4.) Den Sud etwas abkühlen lassen (ggf. auch über Nacht) und dann durch ein feines Sieb (oder Tuch) in einen Topf ausdrücken
- 5.) Den Zucker zum Sud geben und so lange einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht, dabei gelegentlich umrühren
- 6.) Noch heiß in Schraubgläser füllen und wieder verschließen

Guten Appetit!