



Löwenzahn-Honig

Die offenen Blüten an einem naturbelassenen Ort sammeln.

Von allfälligen Insekten und Blättern reinigen.

Die Blüten schichtweise mit weissem Kristallzucker in ein Einmachglas geben und gut anpressen.

Das Glas verschliessen und für 2 – 3 Wochen an die Sonne stellen.

Wenn sich der Zucker verflüssigt hat und die Essenz aus den Löwenzahnblüten aufgenommen hat, kann die Flüssigkeit abgeseibt werden. Das dauert eine Weile, da diese Flüssigkeit (Honig) zuweilen recht dickflüssig ist. Der Honig kann sofort genossen werden oder ist im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

Möchte man den Honig länger haltbar machen, kann die Flüssigkeit aufgekocht werden.

Auf einen halben Liter Honig eine Messerspitze Zitronensäure dazugeben.

Heiss in saubere Gläser abfüllen und sofort verschliessen.

Löwenzahnhonig passt gut zu Erdbeeren, kann aufs Brot gestrichen werden oder man kann den Tee süssen.