



Löwenzahn-Gelee

125 g Löwenzahnblüten
(nur die abgezapften gelben Blättchen)

1 unbehandelte Zitrone

300 ml Wasser

400 g Gelierzucker
(2:1)

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Löwenzahnblüten mit den Zitronenscheiben in 300 ml Wasser aufkochen, 1 Stunde ziehen lassen, Flüssigkeit durch ein mit einem Kaffeefilter ausgelegtes Sieb gießen und abseihen.

Gelierzucker unterrühren und unter ständigem Rühren 5 Min. kochen (Gelierprobe machen).

Gelee evtl. abschäumen, sofort - noch heiß - randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Eine optisch attraktive Variante ...

Einige Blütenblätter nach 4 Min. Kochzeit dazugeben und mit dem Gelee in Marmeladengläser abfüllen. Gelegentlich auf dem Kopf stellen, damit sich die Blätter im Gelee gut verteilen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

