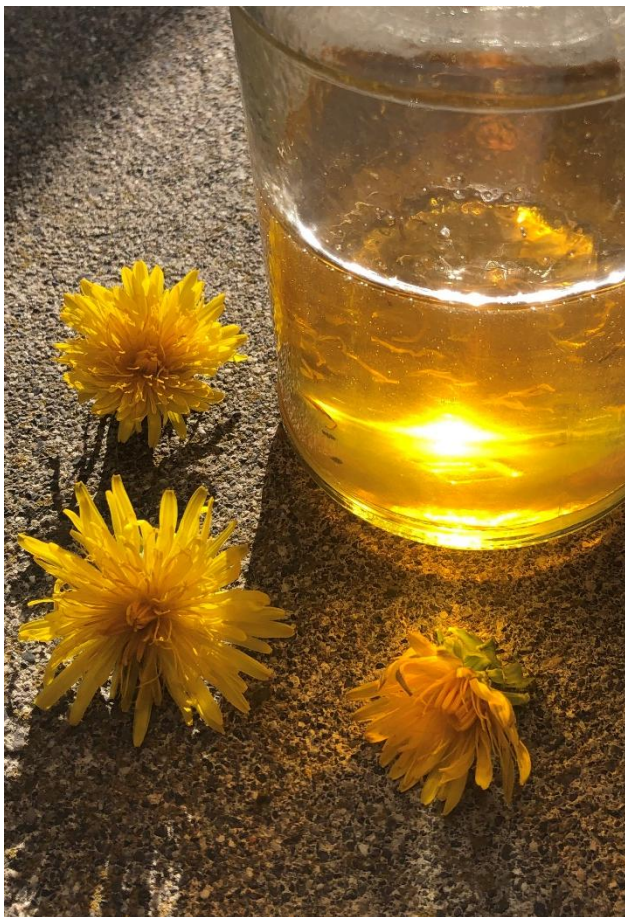


# Löwenzahn Honig & Sirup



Den **Sirup** kann man als erfrischendes Sommergetränk geniessen oder zum Süssen von Crèmen und Salatsaucen verwenden.

Der Sirup eignet sich neben Rahm, Käse und Kartoffeln bestens zur Milderung des für uns vielleicht ungewohnten Geschmacks von Wildkräutern.

Der **Honig** des Löwenzahns ist ein Tausendsassa. Ob zur Herstellung von Desserts oder in Kombination mit Käse. Auch Füllungen von Omeletten und Crêpes lassen sich mit dem Honig verfeinern.

## Zutaten & Zubereitung

### LÖWENZAHN-SIRUP UND HONIG

**SUD:** Circa **4 Handvoll Löwenzahnblüten** möglichst ohne Grün auszupfen und in einen grossen Topf geben

**2 EL Bio-Zitronensaft** und **2 Liter Wasser** hinzugeben und 60 Minuten ziehen lassen.

**2 Bio-Zitronen** heiss waschen, in Scheiben schneiden, in den Topf geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann 12-24 Stunden ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb oder ein feines Tuch abseihen.

**SIRUP:** Zu einer beliebigen Menge Sud die gleiche Menge Zucker geben und sanft kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den heissen Sirup in sterilisierte Flaschen füllen und sofort verschleissen.

Nach dem gleichen Prinzip lassen sich auch andere Blüten-Sirupe herstellen.

**HONIG:** Zur Herstellung von Honig kocht man den Sirup so lange auf kleiner Stufe ein, bis sich die gewünschte Konsistenz gebildet hat. **Achtung:** Der Honig dickt im Glas etwas nach. Heiss in sterilisierte Schraubgläser füllen.

