



Löwenzahnblütengelee

Zutaten:

200 g frische, ganze Löwenzahnblüten
Saft aus einer Zitrone
1 l Wasser
1 kg Gelierzucker 2:1

Variationen:

eine kleine Handvoll frische, gehackte
Zitronenmelissenblätter
oder
1/2 Vanilleschote



Zubereitung:

Blüten bei höchstem Sonnenstand pflücken.

Die Blüten abwaschen.

Alles Grüne entfernen - man sollte nur die gelben Blütenblätter benutzen, sonst wird das Gelee bitter.

Gebraucht werden etwa 100 g Blütenblätter, oder genügend, dass das Wasser die Blütenblätter gerade überdeckt.

Wasser zum Kochen bringen, die Löwenzahnblütenblätter (wahlweise auch Melissenblätter oder Vanille) hineingeben und 5 - 10 Minuten kochen lassen.

Vom Herd nehmen und über nacht zugedeckt ziehen lassen.

Anschließend den Absud durch ein Tuch oder feines Sieb abseihen.

Dann die Flüssigkeit mit Zitronensaft und Gelierzucker vermischen, zum Kochen bringen und 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort in Gläser füllen und verschließen.

Anschließend etikettieren.

Tipp:

Gläser und Deckel vorher mit kochendem Wasser ausspülen, dann die heißen Gläser auf einem nassen Tuch stellen.

Nach dem Füllen auf den Kopf stellen.

