

Löwenzahngelee

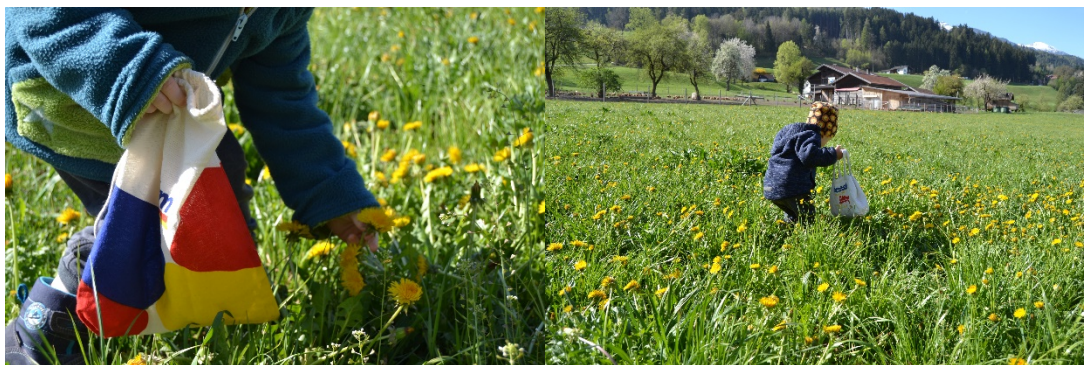
Gekocht von David und Maxi



Als erstes muss man eine Wiese finden, die nicht stark von Hunden frequentiert wird.

Dort kann man wunderbar Löwenzahn sammeln.

Am besten, man schüttelt sie beim Pflücken ein wenig aus, damit man keine Käfer mitisst.





Zutaten: ca.250g Löwenzahnblüten
1l Wasser
1 Zitrone
1 kg Gelierzucker 1:1



Nun die Blüten vom Stängel
befreien



.... und 1 Liter Wasser
dazugeben.



Jetzt heißt es 12 Stunden warten.



Nach dieser langen Zeit ist es jetzt endlich soweit.

Der Saft wird durch ein Sieb in einen Kochtopf gegossen, sodass keine Blüten mehr im Saft sind.



Nun wird die Zitrone ausgepresst und zum Saft dazugegeben.





Den Saft mit dem Zucker vermengen.



Zum Schluss wird das Ganze noch für 3 Minuten aufgekocht!

Zur Probe etwas vom Gelee auf einen kalten Teller geben.

Wird es fest, kann es das Gelee abgefüllt werden, bleibt es flüssig, weitere 3 Minuten kochen lassen und die Probe wiederholen.



Gutes Gelingen

