

Löwenzahn Marmelade



ZUTATEN:

- 3 Handvoll Löwenzahnblütenblätter
- 1 Zitrone
- 1,2 Liter Wasser
- 1 Päckchen Gelierzucker 1:3

ZUBEREITUNG:

1. Löwenzahnblüten sammeln, die gelben Blütenblätter von den grünen Kelchblätter und Körbchen abzupfen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es mit etwas angetrockneten Blüten (ca. 2-3 Std.) etwas leichter geht, wie mit ganz frisch gesammelten Blüten.
2. Die gelben Blütenblätter mit dem Wasser übergießen und den Saft der Zitrone mit dazu geben. Das Ganze aufkochen lassen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Über Nacht abgedeckt stehen lassen, zum Besseren durchziehen.
4. Am nächsten Tag die Masse mit einem Pürierstab zerkleinern, den Gelierzucker dazu geben, nach Anleitung, 4 Min. aufkochen und in saubere Marmeladegläser abfüllen