

Löwenzahnhonig ala Kathi

Zutaten:

330g	Löwenzahnzungenblüten ohne grün
660g	Zucker
1000-1500g	Wasser
1-2	Bio Zitronen, Saft und Abrieb

Zubereitung:

Die gezupften Zungenblüten, das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Den Herd ausschalten und die Mischung 15 Stunden stehen lassen. Anschließend die Masse durch ein Sehtuch pressen. Die Zuckerlösung wird nun über Stunden langsam gekocht. Dabei regelmäßig umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern. Mit einer Gelierprobe wird wiederholt die Festigkeit kontrolliert (ein paar Tropfen Honig auf einen kalten Teller gießen). Die heiße Masse in saubere Gläser füllen und verschließen.

Löwenzahnzucker:

Die abgeseihten Zungenblüten in eine Schüssel geben, erneut mit 150 g Zucker bestreuen, vermengen und dann schonend im Dörrer trocknen lassen. Sobald der Zucker knusprig ist, die Blüten mahlen und in Gläser abfüllen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch