

Löwezahnsirup

2 Tassen Löwenzahnblüten
250 gr. Zucker (Ich verwende Rohrzucker)
1 Schuss Zitronensaft

1 Einmachglas



Löwenzahnblüten zur Mittagszeit pflücken, einige Zeit warten bis sich alle Insekten verkrümmelt haben.

Nun ein Einmachglas ca. 1 cm hoch mit Zucker befüllen. Dann mit Löwenzahnblüten, dann wieder mit Zucker auffüllen. Solange abwechselnd schichten bis das Glas ganz voll ist. Mit Zucker abschließen.

Das Glas verschließen und 4 Wochen stehen lassen, täglich schütteln. Nach der Einwirkzeit alles in einen Topf geben, den Saft der Zitrone dazugeben und bei mittlerer Hitze alles so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nebenbei immer rühren.

Danach durch ein feines Sieb laufen lassen und in ein steriles Einmachglas füllen. Verschließen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß und lasst es euch gut schmecken.