



Löwenzahnhonig

6 grosse Tassen Löwenzahnblüten
1 l Wasser
1 kg Zucker
½ Bio-Zitrone, Saft

- 1 Die Blütenblätter ins Wasser geben und aufkochen.
- 2 Die Herdplatte ausschalten und den Sud zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Die Blüten entfernen.
- 4 Den Zucker, den Zitronensaft und etwas Zitronenschale in die Flüssigkeit geben und diese langsam einkochen, bis Honig entsteht.
- 5 Honig in Gläser abfüllen.

Quelle: Steffen Guido Fleischhauer, Jürgen Guthmann:
«Enzyklopädie – Essbare Wildpflanzen», AT-Verlag, 2013

