

Löwenzahnhonig selbst gemacht

Aus Löwenzahnblüten, Zucker und Orangen oder Zitronen entsteht in kurzer Zeit ein honigartiger Aufstrich, der sich im Geschmack kaum von Waldhonig unterscheidet. Die gesunden Bitterstoffe des Löwenzahns aktivieren unser Verdauungssystem, sind aber geschmacklich im Honig kaum bemerkbar.

Löwenzahnhonig rasch selbst gemacht

Löwenzahnhonig bereichert unsere Frühlingsküche und kann mit wenigen Zutaten leicht selbst gemacht werden.

Zutaten:

- 300 g Löwenzahnblüten
- 1 kg Zucker
- 1,5 Zitronen oder Orangen

Zucker und Zitrusfrüchte in bester Bio-Qualität verwenden. Die Zitronen oder Orangen werden mit der Schale verarbeitet. Daher ist es besonders wichtig, dass sie frei von synthetischen Pflanzenschutzmitteln sind.

Verwendung:

Geeignet zum Süßen von Tee und Kakao, für selbstgemachte Eistees, als Brotaufstrich, für süße Nachspeisen und zum Abrunden von Salatmarinaden. Haltbar ist der Löwenzahnhonig über ein Jahr.

Hier geht es zur Fotoanleitung!