



## Löwenzahngelee

### ZUTATEN

- 180-200 g Löwenzahnblüten (möglichst ohne Grün)
- 1 l Wasser
- 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker (2:1)

Ca. 180-200g abgezapfte, gelbe Löwenzahnblüten (möglichst ohne grüne Bestandteile) werden in einem Liter Wasser aufgekocht und über Nacht stehen gelassen.

Am nächsten Tag wird der Sud gefiltert und unter Zugabe vom Saft einer Zitrone und 500g Gelierzucker (2:1) 4 Minuten sprudelnd gekocht und anschließend in Marmeladengläser gefüllt.

GUTEN APPETIT