

## Rezept für Löwenzahnhonig

### Man braucht:

3 – 4 Hände voll Löwenzahnblüten

1 kg Zucker

1 Zitrone

$\frac{3}{4}$  Liter Wasser

2 Schüsseln, 1 Topf, Messer, Messbecher, Saftpresse, Kochlöffel,  
3 ausgespülte Marmeladegläser

### So geht es:



Die Blüten abzupfen.



¾ Liter Wasser abmessen.



Die Blüten mit dem Wasser in einen Topf



10 Minuten kochen lassen.



Sieb und Schüssel bereitstellen.



Den Sud abschütten.



Den Sud wieder in den ausgespülten Topf geben.



1 kg Zucker bereitstellen



und zu dem Sud geben.

Gut umrühren, damit es nicht anbrennt.



Eine Zitrone auspressen



und den Saft zu dem Sud geben.



20 Minuten köcheln lassen.

Immer wieder umrühren.

Vorsicht! Der Löwenzahnhonig kocht leicht über!



Noch heiß in Gläser abfüllen.

Abkühlen lassen und dann: **Guten Appetit !**