



[www.tannheimertal.com](http://www.tannheimertal.com)

# Rezept Löwenzahnhonig

## Zutaten:

2 Hand voll Löwenzahnblüten  
250 ml Wasser  
Saft von 4 Zitronen  
1 kg Zucker  
Saubere Gläser zum Abfüllen

## Zubereitung:

Zuerst müssen die Löwenzahnblüten mit Wasser und Zitronensaft vermischt werden. Dieser Ansatz soll dann für 24 Stunden ziehen. Am nächsten Tag die Mischung aufkochen. Dabei sollte sie etwa fünf Minuten weiter köcheln. Danach muss der Saft abgeseiht werden, um die Blütenblätter heraus zu sieben. Nun zusammen mit dem Zucker erneut aufkochen. So wird der Sirup zähflüssig, die perfekte Konsistenz ist vergleichbar mit Honig.

Abschließend den noch leicht köchelnden Löwenzahnhonig in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Der Löwenzahnhonig schmeckt super als Brotaufstrich oder so zum Naschen. Außerdem ist er ein fruchtiger Zuckerersatz zum Süßen und Backen.