



Löwenzahnhonig,-Gelee oder Löwenzahn-Rhabarbermarmelade

www.organisation-mit-sabine.de

Zutaten

Löwenzahngelee oder
Löwenzahnhonig
200 g Löwenzahnblüten
1000 ml Wasser
Saft 1 Zitrone
(ergibt ca. 750 ml
"Löwenzahnblütenwasser")
1 kg Gelierzucker 1:1

Löwenzahn-Rhabarbermarmelade
150 g Löwenzahnblüten
750 ml Wasser
ca. 250 g Rhabarber, geschält
Saft 1/2 Zitrone
1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung

Löwenzahngelee (Löwenzahnhonig)

1. Löwenzahnwasser herstellen:

Die gepflückten Löwenzahnblüten in einen Topf mit Wasser geben und 5 Minuten kochen lassen. Es riecht jetzt stark nach Gras oder Heu - keine Sorge, das ändert sich später. 24 Stunden ziehen lassen und anschließend die Blüten absieben.

2. Gelee kochen:

Zum Löwenzahnwasser geben Sie jetzt Zitronensaft und Gelierzucker. Kochen Sie die Mischung nun zu Gelee - jetzt riecht es herrlich nach Honig - und füllen Sie es in saubere Gläser. (Beachten Sie die Zubereitungshinweise des verwendeten Gelierzuckers.)

Anleitung für Löwenzahn-Rhabarber-Marmelade

1. Löwenzahnwasser herstellen

Wie oben beschrieben, nur mit anderen Mengen.

2. Löwenzahn-Rhabarber-Marmelade kochen

Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und zum

Ziehzeit: 24 Stunden

Arbeitszeit (ohne Pflücken): ca. 20 Minuten

Ich verwende Gelierzucker 1:1, die Marmelade bzw. das Gelee hat dann zwar mehr Zucker als mit Gelierzucker 2:1 oder 3:1, aber meist wird die Haltbarkeit bei diesen durch zugefügte Konservierungsstoffe erreicht, die ich gerne meide. Wenn Sie die Mengen anpassen, können Sie aber natürlich jeden Gelierzucker verwenden.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise des verwendeten Gelierzuckers.

Löwenzahnwasser geben. Zitronensaft und Gelierzucker dazugeben und die Mischung zu Marmelade kochen. Am Ende der Kochzeit die Marmelade eventuell pürieren und in saubere Gläser füllen. (Beachten Sie die Zubereitungshinweise des verwendeten Gelierzuckers.)

Zubereitung mit Thermomix:

1. Löwenzahnwasser herstellen wie oben beschrieben (ohne Thermomix).

Jetzt entweder

2. Löwenzahn-Gelee kochen (Thermomix)

Geben Sie das Löwenzahnwasser mit Zitronensaft und Gelierzucker in den Mixtopf und kochen Sie in ca. 15 Minuten / Stufe 2 / 100°C Gelee daraus. Anschließend in saubere Gläser füllen. (Beachten Sie die Zubereitungshinweise des verwendeten Gelierzuckers.)

oder

2. Löwenzahn-Rhabarber-Marmelade kochen (Thermomix)

Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und mit dem Löwenzahnwasser in den Mixtopf geben. Zitronensaft und Gelierzucker dazu und ca. 14 Minuten / Stufe 2 / 100°C zu Marmelade kochen. Am Ende der Kochzeit die Marmelade eventuell pürieren (10 Sek. / Stufe 4) und in saubere Gläser füllen.

Notizen

Mein Tipp: Pflücken Sie die Löwenzahnblüten nicht an einer stark befahrenen Straße und nicht von einem intensiv landwirtschaftlich genutzten Feld.