

LÖWENZAHNSIRUP - VEGANE HONIG-ALTERNATIVE

2 gehäufte Doppelhände Löwenzahn-Blütenköpfe
1 l Wasser (oder Apfelsaft)
1 kg Zucker
Saft einer halben Zitrone

Die Blüten des Löwenzahns aus dem grünen Körbchen zupfen (sonst wird es zu bitter).

Die Löwenzahnblüten in kaltem Wasser ansetzen, langsam zum Sieden bringen, kurz aufwallen lassen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag abseihen und die Blüten ausdrücken. In den Saft gibt man den Zucker und den Zitronensaft. Alles im offenen Topf langsam erwärmen. Die Flüssigkeit soll nur verdunsten, ohne dass es kocht. Immer wieder rühren, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist.

