

## Löwenzahn - Blütenhonig

Kategorien: Marmelade

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Loewenzahnblueten;bei vollem Sonnenschein geerntet
1	Ltr.	Wasser
3	Scheiben	Zitrone Je 1/2 cm dick
1	kg	Zucker
1/4		Vanillestange

### Anleitung:

Die sauber gewaschenen und von den Stengeln befreiten Bluetenkoepfe grob hacken. Zusammen mit den Zitronenscheiben, der aufgeschnittenen Vanillestange und dem Wasser aufkochen, zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Anschliessend durch ein gebruehtes Tuch giessen. Den Saft mit dem Zucker etwa 2 1/2 Stunden sanft einkochen lassen. Danach auf einem Teller eine Gelierprobe machen und diese kurz auskuehlen lassen. Ist der Honig noch zu duenn, weiter einkochen.

In gut getrocknete Glaeser einfuellen und verschliessen. Vor Licht und Kaelte wie auch vor hohen Temperaturen schuetzen. Loewenzahnhonig ist ueber 1 Jahr haltbar.

Beachten: Der Honig kristallisiert aus, wenn er in nasse Glaeser eingefuellt oder zu kuehl gelagert wird. Dasselbe passiert, wenn man den Sirup zu stark eingekocht hat.

Wird der Loewenzahnsaft nicht zu stark eingekocht erhaelt man einen Loewenzahnbluetensirup. Dieser Sirup sollte etwa 30 Grad auf der Zuckerwaage anzeigen.

Eigentlich ist der Loewenzahnhonig ein Honigersatz (Kunsthonig, Melasse). Er schmeckt aehnlich wie Bienenhonig und wird von alters her im Volksmund als "Honig" bezeichnet.