Löwenzahn - Gelee

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Gellee

Zutaten für: 1 Angabe

100	Gramm	Löwenzahnblüten
1/2	Ltr.	Wasser
600	Gramm	Gelierzucker
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Grüne Löwenzahnblätter entfernen, Blattkörbchen teilen, Blüten herausstreifen. Wasser ankochen und Blätter 6 Minuten darin blanchieren. Blüten abseihen und ausdrücken. Den erkalteten Saft mit Gelierzucker und Zitronensaft ankochen und 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Gelee kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.