



## Löwenzahnblüten-Gelee

### Zutaten:

300 g ganze Löwenzahnblüten (ergeben ausgezupft etwa 200 g Blütenblätter)  
1 Vanilleschote, aufgeschnitten und das Mark herausgekratzt  
1 Liter Wasser  
Saft von 2 Bio-Orangen  
2 Bio-Zitronen, in ½ cm dünne Scheiben geschnitten  
670 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung:

Die Löwenzahnblüten aus den grünen Blütenkörbchen zupfen. Mit der aufgeschnittenen Vanilleschote, dem Vanillemark, dem Orangensaft und den Zitronenscheiben in einen Topf geben. 1 Liter Wasser angießen. Alles aufkochen, vom Herd ziehen und zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, das mit einem Passiertuch ausgelegt ist. Blüten und Zitronenscheiben mit Hilfe des Tuches gut ausdrücken. Es sollte etwa 1200 ml Flüssigkeit dabei herauskommen (eventuell mit Wasser oder Orangensaft auffüllen).

Den Löwenzahnextrakt mit Gelierzucker in einem Topf aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In sterile Gläser füllen und verschließen.