



Löwenzahnblüten-Sirup

Zutaten:

- 1 Litermaß voller Löwenzahnblüten, bei Sonnenschein geerntet
- 1 l Wasser
- 3 Bio-Zitronen, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 kg Zucker
- ¼ Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten

Zubereitung:

Die geernteten Löwenzahnblüten eine Weile mit einem Tuch abgedeckt im Schatten liegen lassen, damit kleine Krabbeltiere noch die Chance haben zu flüchten.

Die Blütenköpfe von den Stängeln befreien, dann zusammen mit dem Wasser, den Zitronenscheiben, dem Zucker und der Vanilleschote in einem großen Topf aufkochen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein sehr sauberes Tuch in einen Topf abgießen. Den Saft ein paar Minuten etwas einkochen lassen. Er sollte am Ende eine leicht bindende Konsistenz haben. Dann heiß in sterile Flaschen abfüllen und verschließen.

Der Löwenzahnblüten-Sirup ist mindestens 1 Jahr haltbar (im Kühlschrank).

Wir genießen ihn ganz schlicht in gekühltem Mineralwasser, in einer Wiesenlimonade oder als Aperitif in Prosecco. Selbst in einem Salatdressing macht er sich gut.