

Löwenzahnhonig

Zutaten

2 Hände voll	Löwenzahnblüten
500 g	Zucker
500 ml	Wasser
1 Stück	Zitrone (nur der Saft)
1 Stück	Sternanis
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

Die gesammelten Löwenzahnblüten auf einem sauberen Geschirrtuch in die Sonne legen. So können die kleinen Tierchen flüchten und landen nicht im Kochtopf. Bitte nicht waschen!! Der Honig verliert sonst jede Menge Aroma.

Die Blüten von allen grünen Pflanzenteilen befreien, da diese sehr herb schmecken. Wem das nichts ausmacht, der kann sie auch dran lassen.

Die Blüten mit den restlichen Zutaten für 15 Minuten kochen und anschließend 1 Stunde ziehen lassen. Den „Löwenzahnblütentee“ durch einen Teefilter oder ein feines Sieb abseihen.

Der Tee wird nun bei Mittlerer Hitze gekocht bis er die gewünschte Honigartige Konsistenz erreicht hat. Bitte beachten das der Honig im kalten Zustand um ein Vielfaches fester wird als während des Einkochens. In Gläser abgefüllt hält sich der Honig mindestens ein Jahr. Der hohe Zuckergehalt verhindert den Verderb. Angebrochene Gläser sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Falls euch der Honig doch zu fest geworden ist, könnt ihr ihn vor dem Verzehr in der Mikrowelle kurz erwärmen, dann ist er streichfähiger.