Löwenzahn-Honig

Ein besonderes Rezept für einen besonderen Genuss: Löwenzahn-Honig mit selbst gesammelten Blüten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 25,0 h

Gesamtzeit: 29,0 h



Zutaten

400 Stk.	Löwenzahnblüten
2 Stk.	Bio-Zitronen
2 l	Wasser
2 kg	Zucker

Zubereitung

1. Den Löwenzahn-Honig bereitet man am besten im Frühling (April bis Juni) zu, wenn die Pflanze blüht. Oft gibt es eine weitere Blütezeit im Spätsommer. Die Blüten lassen sich am besten bei Sonne pflücken. Für die Zubereitung die Blüten in ein großes Sieb geben und unter langsam fließendem kalten Wasser sorgfältig waschen.

2. Die gewaschenen Blüten in einen großen Topf umfüllen. Die Zitronen ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden, zu den Löwenzahnblüten geben. Den Topf mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen, dann den Topf vom Herd nehmen, Deckel aufsetzen und mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

3. Am Folgetag den Topfinhalt durch ein großes Leinen- oder Baumwolltuch in einen Topf seihen und das Tuch sehr gut ausdrücken. Den Zucker zur Flüssigkeit in den Topf geben, gut umrühren und langsam zum Kochen bringen, dabei oft umrühren. Temperatur sofort wieder reduzieren und nun über mehrere Stunden bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel sanft köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Der Blütenhonig nimmt eine dunkle Farbe an, ähnlich wie Waldhonig.

4. Um zu kontrollieren, ob die gewünschte Konsistenz erreicht ist, hin und wieder einen Teelöffel der Masse entnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Optimal ist eine

Festigkeit wie bei flüssigem Bienenhonig. In der Zwischenzeit Schraubdeckelgläser mit kochendem Wasser sterilisieren und auf dem Kopf stehend abtropfen lassen. Den heißen Honig in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Tipp

Der Löwenzahn-Honig kann wie Bienenhonig verwendet werden: als Brotaufstrich, Süßungsmittel, in Müslis, Desserts etc. Er eignet sich auch super als kleines Geschenk.