Löwenzahnhonig mit Zitrusfrüchten

Der Löwenzahnhonig mit Zitrusfrüchten ist ein leckerer Brotaufstrich und dieses Rezept eignet sich fürs Frühstück oder Jause.

Verfasser: Stefan

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Stefan

Zutaten

100 Stk.	Löwenzahnblüten
1 kg	Rohrzucker (fein)
1 l	Wasser
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Orange

Zubereitung

1. Blüten von Schmutzresten befreien, aber nicht waschen da sonst wertvoller Blütenstaub verloren geht.

2. Löwenzahnblüten mit Wasser aufkochen, Zucker und in Scheiben geschnittene Orange und Zitrone (beides ohne Schale) dazugeben. Auf kleiner Flamme auf Honigdicke ca. 1,5 Stunden einkochen.

3. Die Blüten abseihen und den noch heißen Honig in Gläser füllen.

Tipp

Eignet sich ideal zum Süßen von Müslis und Tee.