

Löwenzahnblütengelee

Dieses Rezept sollte man unbedingt mal ausprobieren: Das leckere Löwenzahnblütengelee bringt Abwechslung auf den Frühstückstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

600 g	Gelierzucker (1:1)
125 g	Löwenzahnblüten
500 ml	Wasser
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das Löwenzahnblütengelee die grünen Hüllblätter an den Löwenzahnblüten entfernen, die Blütenkörbchen teilen und vorsichtig die Blüten herausstreifen.
2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blüten darin ca. 6 Minuten lang blanchieren. Blüten herausnehmen und in das Wasser ausdrücken. Saft abkühlen lassen.
3. Mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und aufkochen lassen. Anschließend weitere 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelee noch kochendheiß in Gläser füllen und diese direkt verschließen.

Tipp

Das Löwenzahnblütengelee eignet sich sowohl als Brotaufstrich als auch als Beilage zu anderen Süßspeisen wie z.B. Palatschinken.