Löwenzahnhonig

Ein raffiniertes Rezept für Feinschmecker: Der Löwenzahnhonig sorgt für Begeisterung am Frühstückstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

520 g	Löwenzahnblüten
3 kg	Kristallzucker
3 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für den Löwenzahnhonig die gelben Blütenblätter aus dem Blütenkörbchen zupfen. In einem großen Topf die Löwenzahnblüten mit so viel Wasser, wie später Kristallzucker verwendet wird, aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht, ziehen lassen.

2. Blüten mit einem Haarsieb abseihen und gut ausdrücken. Auszug noch einmal zum Kochen bringen. Derweil die Zitronen waschen und in Scheiben schneiden und dann mit dem Zucker in die Flüssigkeit geben. Bei niedriger Temperatur 3-4 Stunden lang köcheln lassen.

3. Je länger der Honig kocht, desto zäher wird seine Konsistenz. Hat er die gewünschte zähflüssige Konsistenz, den Honig in Gläser füllen und diese sofort verschließen. Kopfüber auf ein Geschirrtuch stellen und so auskühlen lassen.

Tipp

Für ein intensives Aroma die Löwenzahnblüten für den Löwenzahnhonig am besten an einem warmen, sonnigen Tag pflücken.