

Hallo ihr Lieben,

heute bin ich mal wieder dran und ich hab euch ein ganz einfaches Rezept für

Löwenzahngelee ausgesucht.

Vielleicht habt ihr ja Zeit und Lust Gelee zu kochen und wenn nicht, dann vielleicht im nächsten Jahr, wenn der Löwenzahn wieder blüht.

Ihr braucht dazu:

200g Blüten vom Löwenzahn

1 Liter Wasser

1 große Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1



Ihr müsst also als erstes losgehen und Löwenzahnblüten sammeln- gaaanz viele!

Es ist am besten, wenn ihr zu Hause dann die Blütenblätter auseinanderzupft, Es sollte nämlich so wenig Grünes mit in den Topf kommen.

Dann müsst ihr die 200 g gelben Blüten mit dem Wasser aufkochen lassen und 5 Minuten lang kochen. Das lasst ihr dann 24 Stunden stehen - das ist ein ganzer Tag. Am nächsten Tag gießt ihr das Ganze dann durch ein Tuch in einen Topf und drückt die Blüten gut aus.

Dann presst ihr die Zitrone aus und gebt den Saft mit in den Topf. Nun noch den Gelierzucker reinstreuen und dann muss alles nochmal 4 Minuten gekocht werden.

Und dann ist euer Löwenzahngelee schon fertig.

Jetzt füllt ihr noch alles in saubere Marmeladengläser und schraubt die Deckel fest zu.

Damit ist das Löwenzahngelee fertig – ich bin gespannt, ob es euch auch schmeckt!? Schreibt mir doch mal.

Ich drück euch alle ganz doll und freu mich, euch bald alle wiederzusehn.

Eure Anja

