

Löwenzahnsirup

Zutaten:

100 g frische Löwenzahnblüten

0,5 l Wasser

400g brauner Zucker

2 Bio-Zitronen



Zubereitung:

1. Zitronen in Stücke schneiden und mit den Löwenzahnblüten eine halbe Stunde im Wasser kochen lassen.
2. Alles in einen anderen Topf durch ein Geschirrtuch abseihen und gut ausdrücken. Die Reste der Blüten kannst du dann wegschmeißen.
3. Den abgekochten Saft mit dem Zucker circa eine Stunde zu Sirup verkochen.

Tipp: Sammle den Sirup nicht direkt an der Straße!

Tipp: Den Saft kann man auch mit Pudding oder Palatschinken essen!