Löwenzahngelee

<u>Du benötigst:</u>

200g Blüten vom Löwenzahn

1 Liter Wasser

1 Zitrone oder Zitronensaftkonzentrat

500g Gelierzucker 2:1

Sammelt auf Wiesen oder in eurem Garten gelbe Löwenzahnblüten.
Klopft sie vorsichtig ein bisschen aus, manchmal verstecken sich kleine Käfer in ihnen. Dann könnt ihr sie vorsichtig in einem Sieb ein wenig abwaschen.

Jetzt müsst ihr soviel wie möglich von dem Grün der Pflanze entfernen. Man kann ganz gut an den gelben Fäden ziehen.

Als Nächstes gebt ihr 200g von den „gelben Fäden“ mit einem Liter Wasser in einen Kochtopf. Das Wasser jetzt für circa 5 Minuten köcheln lassen.
Im Anschluss muss diese „Suppe“ 24 Stunden im Topf mit Deckel einfach stehen bleiben. (Das riecht leider nicht so lecker wie die Marmelade später)

Am nächsten Tag gießt ihr alles durch ein sehr feines Sieb oder Geschirrtuch, damit nur noch die Flüssigkeit übrig bleibt.

Die Flüssigkeit sieht ein wenig grün aus. Gebt sie zusammen mit dem Saft der Zitrone und dem Gelierzucker wieder in einen Kochtopf.
Alles muss nun circa 4 Minuten richtig kochen.

Der fertige Löwenzahngelee kann dann in saubere Marmeladengläser abgefüllt werden. Gläser gut verschließen und abkühlen lassen. Dabei wird das Gelee fest.

Lasst es euch gut schmecken!