

Rezeptvorschlag April 2013

"Löwenzahnhonig"

Noch ein Frühlingsrezept, welches uns in diesen Breitengraden einen wunderbaren haltbaren Brotaufstrich beschert. Kinder lieben ihn!

Durch den Mascobadozucker wird der „Honig“ dunkel und karamellartig, die Löwenzahnblüten verleihen ihm ihr blumiges und leicht herbes Aroma. Schmeckt köstlich auf frischem Butterbrot.



Zutaten:

Eine Salatschüssel voll aufgeblühte Löwenzahnköpfe
1 kg Mascobado Vollrohrzucker*
1 l Wasser
ad lib. 1 Biozitrone in Scheiben oder 1 Beutel Zitronensäure

_____ *in unserem Weltladen erhältlich

Die Löwenzahnblüte dauert ungefähr 10 Tage im April. Sammeln Sie mittags eine Schüssel voll große und voll aufgeblühte Löwenzahn-Blütenköpfe. Die Menge kann leicht variieren, sie entscheidet nur über die Intensität des Löwenzahnaromas.

Knipsen Sie die Stiele komplett ab, so dass kein milchiger Saft mehr austritt. Die Blütenköpfe mit Wasser zwei Stunden ziehen lassen. Dann kurz aufkochen. Zitronenscheiben hinzufügen und über Nacht stehen lassen. Abseihen und bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis der Sud eine Konsistenz wie flüssiger Honig hat. Um das festzustellen, mit einem Löffel eine Probe entnehmen und auf einer Untertasse erkalten lassen. Vorsicht beim Probieren - direkt aus dem Topf probiert, verbrennt man sich leicht! Die Kochprozedur dauert 1-3 Stunden.

Danach in mit kochendem Wasser ausgespülte Honiggläser füllen. Löwenzahnhonig hält theoretisch mehrere Jahre, ist aber meistens vorher alle. ;0)

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!