

Löwenzahn Marmelade

Zutaten:

- 50 g Löwenzahnblüten
- 600 ml Wasser
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1



Zubereitung:

Die gelben Blütenblätter abzupfen und mit dem Wasser in einen Topf geben.
Den Saft der Orange und der Zitrone hinzufügen.

Die Mischung aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
Anschließend etwas abkühlen lassen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Den Gelierzucker hinzufügen, erneut aufkochen und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die heiße Marmelade in Schraubgläser füllen und sofort fest verschließen.

Das Rezept ergibt etwa 4–5 kleine Gläser.