

# Löwenzahnblüten-Gelee

**Ein wohl etwas ungewöhnlicher Gelee, der einen Versuch wert ist und so herrlich frisch nach Frühling schmeckt.**

## Zutaten:

3 Handvoll	Blüten vom Löwenzahn
1 Liter	Wasser
1 mittelgroße	Zitrone
Ca.500 g	Gelierzucker 2:1

## Zubereitung:

Löwenzahnblüten am besten in der Mittagszeit sammeln, dann sind sie voll aufgeblüht.

So viel wie möglich vom Grünen entfernen, es werden nur die gelben Blütenblätter verwendet. Das ist etwas mühselig, aber die Arbeit lohnt sich.

Danach die gelben Blüten mit dem Wasser und der in Scheiben geschnittenen Zitrone aufkochen lassen und 5 Minuten kochen.

Mindestens 6 Stunden ruhen lassen, am besten aber über Nacht. Danach durch ein Tuch gießen und gut ausdrücken.

Den aufgefangenen Saft abmessen, in einen Topf geben und den entsprechend abgewogenen Gelierzucker zu geben und 4 Minuten köcheln lassen.

Den gebildeten Schaum abnehmen und dann den Gelee in Gläser abfüllen und sofort verschließen.

