Artikel vom 02.04.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 01:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/loewenzahn-honig

Löwenzahn-„Honig“



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 bis 7 Gläser á 150 g):

180 g Löwenzahn-Blütenköpfe

1,5 l Wasser

1 kg Zucker

1 Zitrone

Zubereitung:

Blüten leicht ausklopfen, falls sich noch Kleintiere drin befinden, dann mit Wasser und der in Scheiben geschnittenen Zitrone in einen Topf geben und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag das Blütenwasser einmal aufkochen, abkühlen lassen, Blüten abfiltern und ausdrücken. Das Blütenwasser mit Zucker im Topf mischen und bei geringer Hitze eineinhalb bis zwei Stunden köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eindickt und Blasen wirft. Auf einem eiskalten Teller die Fließfähigkeit testen. Bei Erreichen der gewünschten Konsistenz den „Honig“ in vorbereitete sterile Gläser füllen.

Tipp:

Den Löwenzahn immer nur bei sonnigem Wetter pflücken, wenn die Blüten offen sind.

Nadine Hörster