**Löwenzahngelee**



**Für alle, die gerne Löwenzahnblüten sammeln...**

**Zutaten**

ca. 30 Löwenzahnblüten

500 ml (2 cups - 16 fl oz) Wasser

1 unbehandelte Zitrone

ca. 250 g (1 cup - 8 oz) Gelierzucker

**Küchengeräte**

Schüssel

Kochtopf

Schneidbrett, Messer

Sieb

Verschließbare Marmeladegläser

**Zubereitung**



* Die gelben Blütenblätter abzupfen und in einen Kochtopf geben.
* Eine unbehandelte Zitrone und 500 ml Wasser dazugeben, aufkochen und 10 Minuten lang kochen.



* Abkühlen und über Nacht ziehen lassen.
* Blüten mit einem Sieb abseihen.



* Die Flüssigkeit abwiegen und mit der entsprechenden Menge an Gelierzucker (siehe Packungsanweisung) ca. 6-9 Minuten kochen.

Gelierprobe machen.

* Noch heiß in Marmeladegläser füllen und fest verschließen.