



Dieser Artikel wurde ausgedruckt unter der Adresse: <https://www1.wdr.de/fernsehen/hier-und-heute/Loewenzahn-Gelee-100.html>



Löwenzahn-Gelee



Gelee aus Löwenzahn, schmeckt das? Ja, sagt „Hier und heute“-Redakteur Joachim Kutsch und das ist sogar richtig lecker. Er hat Löwenzahn gesammelt und Gelee gekocht. Hier sein Rezept.

Das Rezept

Zutaten für Löwenzahn-Gelee

- 200 g Löwenzahnblüten (nur die gelben Blüten, möglichst wenig Grün)
- 50 - 60 ml Zitronen- oder Limettensaft
- 500 g Gelierzucker (Sorte 2:1)

Zubereitung

Die Blüten in 1 Liter Wasser 5 Minuten aufkochen. 12 bis 24 Stunden ziehen lassen, dann durch ein Tuch abseihen und gut ausdrücken. Den Saft mit dem Zitronen- oder Limettensaft und dem Gelierzucker aufkochen und 4-5 Minuten lang köcheln lassen. Dann in ausgewaschene Schraubgläser füllen und sofort verschließen.

Stand: 27.04.2018, 16:12

Startseite



Hier und heute | [mehr](#)

[<http://www1.wdr.de/fernsehen/hier-und-heute/sendungen/index.html>]