

Löwenzahnsirup

von Thomas Scherhag

ca. 3 Hände voll Löwenzahnblüten (125 g), bei Sonnenschein geerntet
gut 4 T (1l) Wasser
1 Pk (1kg) Zucker
Saft 1/2 Zitrone

- Löwenzahnblüten (nur die gelbe Blüte ohne den grünen Kelch wird verwendet) ins Wasser geben, kurz aufkochen lassen und 12 bis 24 Stunden zugedeckt stehen lassen.
- Abseihen und den Sud mit dem Zucker und dem Zitronensaft auf kleiner Flamme einkochen.
- Nach einigen Stunden sollte der Saft bei einer Gelierprobe (einen Tropfen auf eine Untertasse geben) eine zähe Konsistenz annehmen. Ist die Konsistenz zu flüssig, erneut abkochen, bis der Sirup nach dem Erkalten zähflüssig genug ist. Aufpassen, daß es nicht zu zähflüssig wird.
- Den noch flüssigheißen Sirup in heiß ausgespülte, abgetrocknete Schraubgläser abfüllen.



Varianten: Etwas Zucker karamelisieren lassen. Den Rest wie oben beschrieben. Man kann auch ein paar Tannennadeln, etwas Vanille, ein wenig Orange usw. mitköcheln.

Anmerkung: Wird auch als "Löwenzahnhonig" bezeichnet, da der Sirup in Geschmack, Farbe, Viskosität usw. stark dem Tierausbeutungsprodukt ähnelt.

Foto Löwenzahnsirup: Martin Pätzold

