



# Löwenzahnsirup

von Gabi Bürgler

## Zutaten

- 3 Handvoll Löwenzahnblüten
- 1 kg Zucker
- 1 Liter Wasser
- ½ Zitrone – Saft und Schale

## Zubereitung

1. 3 Handvoll Löwenzahnblüten (ungewaschen) mit 1 Liter Wasser übergießen und in einem zugedeckten Topf zwei Stunden ziehen lassen.
2. Dann die Blüten mit dem Wasser zum kochen bringen.
3. Den Topf vom Ofen nehmen und über Nacht stehen (ziehen) lassen.
4. Am nächsten Tag wird das ganze durch ein Tuch ab gesiebt.
5. Jetzt gibt man zur Flüssigkeit noch ein Kilo Zucker und den Saft und die Schale von einer Bio-Zitrone dazu.

- 
6. Nun bringt man die Mischung zum kochen.
  7. Sie sollte nur kurz kochen und anschließend auf geringer Hitze leise simmern.
  8. Nun wird die Flüssigkeit eingekocht bis sie Fäden zieht (kann durchaus 5 Stunden dauern).
  9. Der Löwenzahnsirup sollte so werden wie flüssiger Honig (Probe auf kaltem Teller).
  10. Nun kann man den Sirup in Gläser abfüllen und kühl und dunkel lagern.

## Tipp

Der Löwenzahnsirup kann als Brotaufstrich oder zum süßen von Müsli oder anderen Süßspeisen verwendet werden. Auf der Bürglalm in Deant´n wird daraus auch ein Löwenzahneis hergestellt.

