

Löwenzahnsirup (Honigersatz)

(veganer)



Foto by
©Genusswelt_Wilke
n

Löwenzahnsirup (Honigersatz) ist eine wunderbare Leckerei ganz früh im Jahr! Er ist ganz einfach selbst herzustellen. Ein prima Geschenk, Brotaufstrich, zum süßen von Tee oder auch als Zugabe in Rezepten wie beim Schwarzbrot; zudem vegan ...



Foto by
©Genusswelt_Wilke
n

Zutaten:

200 g Löwenzahnblüten (ohne Stiele)

1 Bio-Zitrone, in Scheiben

500 g Wasser in den Mixtopf geben und **25 Min./100/Stufe 1** aufkochen.

Anschließend ein Sieb in eine Schüssel einhängen, mit einem Küchentrepp auslegen und den heißen Sud darin abseihen. Gut ausdrücken, so dass jeder Tropfen hinaus gepresst wird. Etwas stehen lassen... In der Zeit den Mixtopf spülen.

Den **Sud** nun mit 750 g unraffiniertes Rohrzucker in den Mixtopf füllen und das ganze **80 Min./Varoma/Stufe 0,5** ohne Messbecher einkochen. Danach den honigähnlichen Sirup in heiß ausgespülte Gläser füllen und abkühlen lassen.

Süße Momente wünscht

Rina Wilken www.kochstudio-wilken.de



Foto by
©Genusswelt_Wilken