

Rezept Löwenzahnmarmelade

Hallo ihr Lieben,

ich habe ein tolles und einfaches Rezept gefunden, was ihr gemeinsam mit euren Eltern kochen könnt. Vielleicht könnt ihr mir ja einen Brief schreiben, wie euch die Marmelade geschmeckt hat.

Darüber würde ich mich natürlich sehr freuen!

Löwenzahnmarmelade:

3 Handvoll	Löwenzahnblüten frische und aufgeblüht
1	Zitrone
500ml	Wasser
1 Tüte	Gelierzucker

Zubereitung:

Wir brauchen für die Marmelade die gelben Kelchblätter, welche von den Körbchen abgezupft werden. Diese werden mit dem Wasser übergossen. Die Zitrone schneidet man in Scheiben und gibt sie mit dazu. Das Ganze gut aufkochen lassen und ca. 10min köcheln.

Die Masse über Nacht abgedeckt durchziehen lassen. Dann am nächsten Tag die Masse mit einem Pürierstab zerkleinern und den Gelierzucker dazu geben. Nach Anleitung 4 min aufkochen und die fertige Marmelade in Schraubgläser abfüllen.



(Bildquelle: Pixabay)