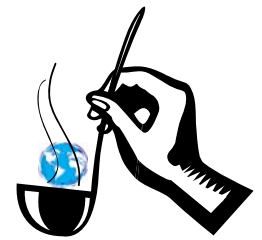


Löwenzahnhonig



200 g Löwenzahnblüten

1 l Wasser

Säubern

In einen Kochtopf geben

Bis zum Siedepunkt erhitzen

Unter ständigem Rühren 15' leicht kochen

(Das Wasser färbt sich gelb)

Den Sud durch ein Sieb giessen

1 kg Zucker

Saft von 2 Zitronen

Mit dem Sud mischen

Zurück in die Pfanne giessen

Die Masse bei geringer Hitze langsam eindicken

(Je nach Jahreszeit kann auf die gleiche Weise **Tannenschösslinghonig** hergestellt werden.
Dazu einfach anstatt der Löwenzahnblüten 400 g junge Tannenschösslinge verwenden.)