



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Getränke

.....

Saison: Frühling

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Rosemarie Haider

.....

Zutaten

.....

Löwenzahnblüten

.....

1 L Wasser

.....

1 KG Zucker

.....

1 Zitrone

.....

Zubereitung

1. Löwenzahnblüten bei voller Sonne pflücken, gut durchschütteln aber nicht waschen.
2. Wasser und Zucker solange kochen bis sich der Zucker gelöst hat.

3. Zuckerwasser noch heiß über die Blüten gießen und mit geschnittenen Zitronenscheiben über Nacht kühl stellen.
4. Am nächsten Tag den Sirup durch ein Tuch abgießen, noch einmal aufkochen und den Sirup noch heiß in sterile Glasflaschen abfüllen und sofort verschließen.
5. Gekühlt mit einigen Eiswürfeln und Mineralwasser aufgegossen und mit Minze verfeinert servieren.

Löwenzahnsirup ist ein gesunder Durstlöscher für heiße Tage!

Löwenzahnsirup kann auch mit Prosecco aufgegossen werden das ergibt einen herrlichen Aperitif!