



Löwenzahnblütengelee

Ca. 200g Löwenzahnblüten mit 1 Liter Wasser 5 Minuten aufkochen, 1 Tag ruhen lassen (nicht in der Sonne) und durch ein Sieb abgießen.

Den Saft von 1 Zitrone und 500 g Gelierzucker (1:2), 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Päckchen Orangenschalen aufkochen, in Gläser füllen und sofort verschließen.

Perfekt als Chutney zu Käse oder als Beigabe zum Salatdressing!