

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Löwenzahnhonig

Zutaten

1 l

Wasser

1

Zitronen

1 kg

Zucker

300 g

Löwenzahnblüten

Löwenzahnhonig ist eine pflanzliche Alternative zu Bienenhonig, die man sehr einfach selbst herstellen kann.

Zubereitung

Man benötigt für den Löwenzahnhonig etwa 300 Gramm Löwenzahnblüten. Dabei muss man die gelben Blütenblätter von den grünen Kelchen trennen. Danach mit einem Liter Wasser und einer aufgeschnittenen Zitrone über Nacht einweichen (5-8 Stunden). Durch ein Tuch filtern und in einen Topf geben. Einen Kilogramm Zucker hinzufügen und so lange kochen, bis es eine honigartige Konsistenz bekommt (etwa 2-3 Stunden). In ausgekochte Gläser füllen und genießen!

Zusatzinfo:

Pflanzliche Honigalternativen lassen sich auch mit zahlreichen anderen Blüten herstellen. Die 300 g Löwenzahnblüten in diesem Rezept können etwa mit 6-8 Handvoll Ahornblüten, 8-10 Handvoll Fliederblüten oder 35-50 Holunderblüten ersetzt werden.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Harald Balluch / 2019-08-13 11:49:10

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2395

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2395

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>