# Löwenzahngelee

Stell dir vor: Du schlenderst barfuß über eine blühende Wiese, die Luft erfüllt vom Duft des Frühlings, und überall um dich herum tanzen goldgelbe Löwenzahnblüten im Wind. Genau diesen Moment kannst du dir einfangen – mit einem Glas selbstgemachtem Löwenzahngelee. Es schmeckt wie ein Lächeln am Morgen – zart nach Honig, mit einem Hauch von Orange. Ideal auf frischem Brot, luftigem Brioche oder zartem Gebäck. Ein kleines Stück Frühlingswiese für deinen Frühstückstisch. 🌞

- 100 g Löwenzahnblüten (nur die gelben Blütenblätter, kein Grün)
- 750 ml Wasser
- 375 g Gelierzucker (2:1)
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Orange

KRÄUTERTANTE ALTENHOF
KATHRIN GEILERT

So wird's gemacht:

1. Blüten sammeln & vorbereiten:
2. Zupfe vorsichtig die sonnengelben Blütenblätter aus den Löwenzahnköpfen. Breite sie auf einem sauberen Tuch aus und lasse sie für ein paar Stunden leicht antrocknen – sie sollen nicht welk werden, nur ein wenig ruhen.
3. Ein duftender Aufguss:
4. Gib die Blüten zusammen mit dem Wasser und dem Orangenabrieb in einen Topf. Langsam erhitzen, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen – so entfaltet sich das volle Aroma.
5. Am nächsten Morgen:
6. Gieße das Blütenwasser durch ein feines Sieb oder ein Tuch ab. Gib nun den Orangensaft und den Gelierzucker dazu, rühre alles gut durch und bring es erneut zum Kochen.
7. Kochen & Abfüllen:
8. Lass das Gelee unter Rühren sprudelnd aufkochen – etwa 4 Minuten lang. Mach eine Gelierprobe: Ein Tropfen auf einem kalten Teller sollte zügig fest werden. Dann das goldene Gelee in sterilisierte Gläser füllen, verschließen und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen.