REZEPT FÜR LÖWENZAHNMARMELADE, LÖWENZAHNGELEE

Material:

- drei saubere Twist-Off Marmeladengläser
- Waage
- Schere
- 2 Kochtöpfe
- 1 Packung Gelierzucker 1:1 oder 2:1 (3:1)
- 1 Limette oder Zitrone
- Zitronenpresse
- Schüsseln
- Silikonhandschuhe für das Abzupfen der Blütenblätter

Zubereitung:

- etwa 300 Gramm Löwenzahnblüten sammeln, Tierchen nicht mitsammeln oder gleich abstreifen
- nur die gelben Blütenblätter abzupfen
- von den reinen gelben Blütenblättern 150 Gramm abwiegen
- Nochmals auf Tierchen achten und absammeln
- Löwenzahnblütenblätter in einen Kochtopf geben
- 800 ml Wasser hinzufügen
- aufkochen lassen und 5 Minuten unter Rühren weiter kochen lassen
- eine Stunde erkalten und ziehen lassen
- durch ein Sieb oder Tuch pressen
- Den Saft ggf. auf 750 ml mit Wasser auffüllen und in einen großzügigen Kochtopf geben
- Limette/ Zitrone waschen, halbieren und auspressen
- den Limettensaft Zitronensaft zum Butterblumensaft hinzu geben
- den Gelierzucker dem Saft hinzugeben und umrühren
- Saft mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen (sprudelnd) und ein bis drei Minuten unter ständigen Rühren kochen lassen (Herstellerangaben auf dem Gelierzucker beachten!)
- Untertellertest machen, ob die Marmelade bzw. der Gelee fest wird, wenn nein weiterkochen und ggf. Zitrone, Gelierzucker oder reine Gelatine hinzufügen
- wenn ja, dann den Topf vom Herd nehmen
- Mit der Kelle die Butterblumenmarmelade in vorbereitete Twist Off Gläser füllen
- Gläser eventuell sauber wischen und die Deckel aufschrauben.
- Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen
- Gläser wieder umdrehen
- Gläser erkalten lassen

Sonstiges:

- Gläser eventuell beschriften
- Gläser kühl und dunkel aufbewahren
- Gläser müssen beim Öffnen Plopp sagen
- Es darf kein Schimmel zu sehen sein, sonst wegwerfen.

© Gero Kurtz www.kurtzberichte.de