

---

## KINDERGARTEN REITH

Lauserweg 15

6103 Reith b. Seefeld

Mobil: 0664/9175089

Mail: [kindergarten@reith-seefeld.at](mailto:kindergarten@reith-seefeld.at)

---



*„Gemeinsam schaffen wir das!“*



### REZEPT

<b>Aktivität:</b>	Löwenzahnhonig
<b>Alter:</b>	ab 4 Jahren
<b>Dauer:</b>	2 Tage mit Ziehzeit
<b>Material:</b>	Löwenzahnblüten, Topf, Zucker, Zitrone

### Zubereitung:

Sammele drei Handvoll Löwenzahnblüten und gib sie in einen Topf.



Gieße ein Liter Wasser über die Blüten.



Bedecke den Topf mit einem Deckel.

Lass die Löwenzahnblüten im Wasser etwa zwei Stunden ziehen.



Dann wird es Zeit, die Löwenzahnblüten und das Wasser zu erhitzen.



Bring das Wasser zum Kochen und lass es dann langsam wieder abkühlen.

Lass die Mischung über Nacht ziehen.



Filter die Löwenzahnblüten am nächsten Morgen ab.

Nach dem nächtlichen Ziehenlassen sieht die Blüten-Wasser-Mischung ziemlich hässlich aus. An der Oberfläche kann sich auch eine dünne Haut bilden, aber das macht nichts.



Gib ein Kilo Zucker in die Flüssigkeit und Saft und geriebene Schale einer halben Zitrone.

Die Zitrone sollte möglichst biologisch angebaut worden sein, sonst muss man die Schale extrem gründlich schrubben.



Bring die Mischung unter Rühren zum Kochen.

Sie sollte nur kurz kochen und anschließend auf kleiner Flamme simmern.



Lass die Flüssigkeit einkochen, bis sie Fäden zieht.

Das kann durchaus ein paar Stunden dauern.

Um zu überprüfen, ob die Flüssigkeit lange genug geköchelt hat, kannst du eine kleine Menge auf einem kalten Teller auskühlen lassen. Dann kannst du ungefähr die Konsistenz im kalten Zustand feststellen. Der

Löwenzahnhonig sollte so werden wie flüssiger Honig (Waldhonig).

Wenn du dir mit der Konsistenz nicht sicher bist, kannst du auch die Gesamtmasse abkühlen lassen. Wenn sie dann noch zu flüssig ist, kannst du neu erhitzen und weiterköcheln.



Wenn der Löwenzahnhonig die nötige Konsistenz erreicht hat, füll ihn in Gläser ab. Gläser verschließen und mit Inhalt und Datum beschriften.



Den Löwenzahnhonig kannst du als Brotaufstrich verwenden, zum Süßen von Müslis und anderen Süßspeisen und allen anderen Einsatzzwecken, zu denen man normalerweise Honig benutzt.

