

Löwenzahngelee

Ein Gelee aus Löwenzahnblüten

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Löwenzahnblüten , junge Blüten
800 ml Wasser
2 EL Zitronensaft
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
400 g Zucker

1 Vorbereiten:

Grüne Hüllblätter der Löwenzahnblüten entfernen. Blüten herausstreifen und 150 g abwiegen. Blüten und Wasser in einen Kochtopf geben, zum Kochen bringen und 5 Min. bei unter gelegentlichem Rühren kochen. Erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Flüssigkeit durch ein mit einem Kaffeefilter ausgelegtes Sieb gießen und ausdrücken. Aufgefangene Flüssigkeit mit Wasser auf 750 ml auffüllen und in einen großen Kochtopf geben. Zitronensaft hinzufügen. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Flüssigkeit verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelee bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Löwenzahnblüten bei trockenem Wetter sammeln.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.