



Natur & Welt
entdecken

Löwenzahn-Blütensirup

Von Frau Heitzmann

Im Moment sind viele Wiesen mit unzähligen gelben Blüten gesprenkelt. Magst Du Dir welche pflücken und daraus einen leckeren Sirup machen?

Materialliste

Du benötigst:

- 3-4 Handvoll Löwenzahnblüten
- 750 ml Wasser
- 500 g Zucker
- 500 g Gelierzucker
- Saft von einer Orange
- Saft von einer Zitrone
- leere Schraubgläser mit Deckel
- einen Erwachsenen, der dir hilft



Anleitung

Gib die Blüten zusammen mit dem Wasser in einen Topf, lasse es zusammen 10 Minuten köcheln und danach 30 Minuten ziehen (also auf dem ausgeschalteten Herd stehen lassen).

Spanne ein sauberes Geschirrtuch über einen größeren Topf. Du kannst das Tuch mit einem Gummiband oder einigen Wäscheklammern am Topf befestigen, so dass es in der Mitte etwas durchhängt. Gieße die Flüssigkeit durch das Tuch, lasse Dir dabei von einem Erwachsenen helfen, denn das ganze ist noch sehr heiß und Du könntest Dich verbrühen.

Löse dann vorsichtig das Tuch vom Topf und drücke die Flüssigkeit heraus. Vorsicht, heiß!

Gib nun beide Zucker und den Zitronen- und Orangensaft dazu. Lasse alles unter ständigem Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bei kleiner Flamme mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Lasse nun einen Tropfen vom Rührlöffel auf einen kalten Unterteller tropfen. Wenn er nach dem Abkühlen zähflüssig wird, ist Dein Sirup fertig.

Fülle den Sirup noch heiß in die Gläser, die Du vorher langsam im Wasserbad erhitzt hast.

Da er viel Zucker enthält, sollte er nicht pur genossen werden, sondern z.B. in eine Quarkspeise oder einen Joghurt drink gerührt werden.