

Ein Danke an „Bienen“, summ summ - der lieben Klientin -
für das außergewöhnliche und leckere Rezept

Bienchens Löwenzahngeelee

Es macht zwar etwas mehr Arbeit, dafür superleckerer Geschmack

etwa 4 Hände voll Löwenzahnblüten

2 Bio - Zitronen

2 Bio - Orangen

2 P.Bio - Vanillezucker oder 1 Vanilleschote

400 g - 500 g Rohrzucker

1,5 l Wasser ca.

2 Tüten Gelfix o. a. * nach belieben , auf die entsprechende Menge in ml - Angabe achten

* ein veganes Dickungsmittel ist Agar Agar

Die offenen Löwenzahnblüten sammeln und möglichst frisch verarbeiten.

Die Blütenblätter zupfen (geht gut wenn zuvor etwas von den grünen Kelchblättern nach unten abgestreift wird)und möglichst nichts grünes von dem äußeren unteren Blütenkelch begeben wegen der Bitterstoffe.

Die gezupften Blütenblätter NICHT WASCHEN, der leckere Blütenstaub geht sonst verloren.

Die Blütenblätter in einen Topf geben, Zitronen und Orangen schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Vanillezucker hinzugeben (die ausgekrazte Vanilleschote samt Mark).

Etwas Wasser aufgießen so das alles gut bedeckt ist und kurz (Ca. 5 Min) aufkochen lassen. Das Ganze über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Zitronen- und Orangenscheiben herausnehmen und den restlichen Saft durch ein Sieb heraus streichen. Auch die Vanilleschote herausnehmen. Die Blütenblätter möglichst drin lassen.

Eine Gesamtmenge von 1,5 l durch entsprechende Zugabe von Wasser erreichen, alles mit dem Zucker und Geliermittel vermischen und langsam nach Anweisung aufkochen.

In saubere Gläser füllen, verschließen und die Gläser ca. 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Vegane Dickungsmittel:

Biovegan bietet ein breites Sortiment an Binde- und Geliermitteln an. Für warme und kalte Speisen, Backwaren, Tortengusse, Fruchtaufstriche und -gelees.

Dabei hat Biovegan speziell den gesundheitsbewussten Genießer im Auge.

Alle Zutaten sind so ausgewählt, dass sie gluten- und laktosefrei sind.