

Ich mache Löwenzahnsirup



Material: <ul style="list-style-type: none">• 4 Hände voll Löwenzahnblüten• 1 Zitrone• 1 Liter Wasser• 1 kg Zucker	Werkzeug: <ul style="list-style-type: none">• Gefäß zum Sammeln• Becken zum Einweichen• Pfanne zum Kochen• Sieb• Zitruspresse• Massbecher• leere PET-Flasche oder Glasflasche
--	--

1. Ich sammle auf einer ungedüngten Wiese die Löwenzahnblüten.
2. Ich übergiesse die Blüten mit kaltem Wasser und lasse sie 24 Stunden ziehen.
3. Ich koche die Blüten mit dem Einweichwasser während 15 Minuten.
4. Ich siebe die Blüten ab.
5. Ich presse die Zitrone aus.
6. Ich gebe Zitronensaft und Zucker zum Blütensud.
7. Ich koche die Flüssigkeit, bis sie Sirupdicke erreicht.
8. Ich fülle den abgekühlten Sirup in meine Flasche.
9. Den Sirup bewahre ich im Kühlschrank auf.