
Löwenzahnsirup - Thermomix

von Kerstins Kuechentraum



© Bild & Rezeptidee von Kerstins Kuechentraum - Fudii.online

Vorbereitung: 10 Min. | **Koch-/Backzeit:** 74 Min. | **Gesamt:** 84 Min.

Zutaten:

160 g trockene Löwenzahnblüten
0.5 Zitrone, den Saft davon
600 g Wasser
750 g Zucker

Zubereitung:

Für das **Löwenzahnsirup** zuerst den Löwenzahn in Wasser putzen und danach in den Mixtopf geben.

Das Wasser und der ausgepresste Zitronensaft kommt auch dazu und das Ganze für **14 Minuten / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** köcheln lassen.

Masse durch ein feines Sieb streichen. Mixtopf reinigen und die Flüssigkeit zurück in den Mixtopf geben. Den Zucker dazugeben und für **60 Minuten / 120°C / Stufe 1** köcheln lassen. Dabei den Messbecher vom Deckel abnehmen, damit der Dampf entweichen kann!

Jetzt noch heiß in Gläser abfüllen, verschließen und kühl lagern. Fertig!

Löwenzahnhonig - der etwas andere leckere Brotaufstrich den man unbedingt mal probieren sollte.

Tipps:

- Wer das Sirup dickflüssiger und dunkler haben möchte, kann es zusätzlich zu den 60 Minuten weitere 20 Minuten bei Stufe 1 köcheln lassen.