

# Löwenzahnblütensirup

## Zutaten:

- 1 Liter Löwenzahnblüten, bei Sonnenschein geerntet
- 4 Zitronenscheiben, ½ cm dick
- ½ Vanilleschote
- 2 Liter Wasser
- 2 kg Zucker

Gelbe Blütenblätter auszapfen und zusammen mit Zitronenscheiben, Vanilleschote und Wasser aufkochen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag durch ein heiß gebrühtes Tuch laufen lassen und den Zucker im Verhältnis 1:1 untermischen.

Den Saft dann ca. 1 Stunde leicht einkochen lassen. Den Sirup in trockene Flaschen füllen. Zum Süßen von Tee, Desserts, Milch oder Wasser.