

Rezept

Löwenzahn-Bitterlikör

Ein Rezept von Löwenzahn-Bitterlikör, am 28.06.2026

Zutaten

30 g Löwenzahnblüten	20 g Löwenzahnblätter
20 g Löwenzahnwurzeln	300 ml reiner Alkohol (90 Vol.-%; Apotheke)
60 g Zucker	1 weithalsige Flasche von ca. l Inhalt
Kaffeefiltertüten	mehrere kleine Flaschen zum Abfüllen des fertigen Likörs

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT CA. 900 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Die Löwenzahnblüten und -blätter vorsichtig in stehendem Wasser waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Wurzeln waschen, die braunen Häute mit dem Daumnagel abstreifen. Alles klein schneiden und in die Flasche geben. Mit dem Alkohol übergießen und verschließen. Die Flasche etwa 3 Wochen an einem dunklen Ort stehen lassen. Dabei gelegentlich schütteln.
2. Den Löwenzahnextrakt durch einen Kaffeefilter seihen. 600 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, abkühlen lassen. Unter den Löwenzahnextrakt mischen und alles noch einmal durch einen doppelten Kaffeefilter seihen. In Flaschen füllen und am besten nochmals 3 Wochen dunkel ruhen lassen.