

Rezept

Löwenzahn-Gelee

Ein Rezept von Löwenzahn-Gelee, am 10.06.2026

Zutaten

3 Handvoll Löwenzahnblüten
500 g Gelierzucker 2plus1

Saft von 1 Zitrone (40 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Löwenzahnblüten waschen und gut abtropfen. Die Blütenblätter abzupfen, in eine Schüssel geben, mit 750 ml Wasser verrühren und etwa 12 Stunden ziehen lassen.

2. Den Löwenzahnsud durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch gießen, dabei die Blütenblätter fest ausdrücken. Den Sud mit Zitronensaft und Gelierzucker nach Packungsanweisung 4 Minuten kochen. Gelee in kleine saubere Gläser abfüllen.