

Löwenzahnsirup

2-3 Handvoll Löwenzahnblüten
0.75 liter Wasser

1 kg Vollrohrzucker
0.5 dl Zitronensaft
10 g Zitronensäure

Berechnet für etwa 2 Liter

Ins kalte Wasser geben langsam aufkochen (10 min)
und durch einen Kaffeefilter abgiessen.

die restlichen Zutaten zur Flüssigkeit geben und unter
stetem Rühren bei kleiner Hitze leicht kochen lassen,
während etwa 15 Minuten. Heiss in gut verschliessbare
Flaschen abfüllen. Kühl und dunkel etwa 2 Monate
haltbar.

zum Wohl

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam