



Konfi Löwenzahn - Zitrone

aus Bruno's Küche

Arbeitszeit: ca. 45 Min. Ruhezeit: ca. 1 Tag

Zutaten

300g Löwenzahnblüten
½ Zitrone
½ Vanilleschote
1 Liter Wasser
1 Kg Gelierzucker



Und so wird's gemacht

Die Blüten am besten im Frühjahr sammeln und verarbeiten.

In der Mittagssonne werden die Blüten gepflückt, bis ca. 12:00 Uhr und nur bei Sonnenschein.

Wir brauchen für die Konfi nur die gelben Kelchblätter, welche von den Körbchen abgezupft werden.

Diese werden mit dem Wasser übergossen und die Zitrone schneidet man in Scheiben und gibt sie mit der Vanilleschote dazu.

Das Ganze aufkochen lassen und ca. 10 Min. köcheln lassen.

Über Nacht abgedeckt stehen lassen, zum besseren durchziehen.

Am nächsten Tag die Masse mit einem Pürrierstab zerkleinern und den Gelierzucker dazu geben.

Unbedingt die Gelierprobe machen: Etwas Konfitüre auf einen kalten Teller geben; wird sie schnell fest, ist die Konfitüre genügend gekocht
Aufkochen und in saubere Gläser abfüllen.

 Meine Notizen: