**Löwenzahnsirup – Rezept**

**Zutaten:**

100 gr Löwenzahnblüten (frisch gepflückt)

0.5 l Wasser

400 gr braunen Rohrzucker

2 Stück Zitronen



**Zubereitung:**

1. Löwenzahnblüten vorbereiten: Unteren grünen Teil entfernen, sodass nur noch die gelben Blüten übrigbleiben.
2. Zitronen schneiden.
3. Wasser mit den Blüten und den in Stücke geschnittenen Zitronen eine halbe Stunde kochen lassen.
4. Alles abseihen und die Blütenreste ordentlich auswringen, damit nichts verloren geht. Nun wird der abgekochte Saft mit dem Zucker zirka eine Stunde zu Sirup verkocht.