

Das Corona-Kinder-& Jugendprogramm



Tipp 16 - KOCHEN – Löwenzahn-Apfel-Gelee

Die Wiesen, Wegränder und aller kleinsten Ritzen färben sich nun mit sattem Gelb. Es ist Zeit für den Löwenzahn! Durch seine geniale Ausbreitungsstrategie ist er praktisch überall zu finden und kann ohne schlechtes Gewissen auch ein wenig dezimiert werden.

- 1.) Zuerst raus mit uns und bei einer kleinen Radfahrt oder einem Spaziergang Löwenzahnköpfchen sammeln (ca. 30 Stk.).



- 2.) Zuhause dann die Blüten vom Köpfchen trennen (es sollten keine grünen Teile dabei sein). Die Blüten in ein Sieb geben und waschen.



3.) In einen Topf 2 l Bio-Apfelsaft gießen, gemeinsam mit den Blüten erhitzen und ein paar Minuten kochen. Über Nacht stehen lassen.



4.) Am nächsten Tag die Blüten abseihen und den Saft auffangen. Mit Gelierzucker 1:3 (Menge siehe Packungsanleitung) vermischen und ein paar Minuten kochen. In saubere Gläser füllen und abkühlen lassen.



Und wer weiß, vielleicht finden wir in ein paar Jahren Restbestände dieser Marmelade im Kellerregal und denken zurück an diesen besonderen Frühling 2020.

Tipp von Elisabeth Katzengruber