



### *Zutaten:*

(1 Liter | Dauer: 60 Minuten | 12 Stunden ziehen)  
200 g Löwenzahnköpfe - das sind so etwas 4 Handvoll  
1 Zitrone  
500 g Gelierzucker 2plus1  
Etwas Vanille

### *So wirds gemacht:*

Eure frischen Löwenzahnköpfe werden erst mal gewaschen und gut abgetropft. Dann geht's ans Zupfen: Ihr müsst alle kleinen gelben Blütenblätter abzupfen und in eine Schüssel geben. Das kann schon mal etwas dauern, aber zu zweit macht's noch viel mehr Spaß. Wie früher als Kind: er liebt mich.... er liebt mich nicht....

Nun werden die kleinen feinen Blütenblätter mit 750 ml Wasser aufgegossen und vorsichtig verrührt. Das ganze darf nun 12 Stunden ziehen.

Am nächsten Tag gießt ihr den Löwenzahnsud durch ein feines Sieb oder eine Stoffwindel ab, jetzt auch noch die Blüten schön ausdrücken, damit wir nichts vom tollen Geschmack zurück lassen. Die Flüssigkeit wird mit dem Saft der Zitrone, der Vanille und dem Gelierzucker einfach nach der Packungsanweisung zubereitet. Bei mir muss man das Ganze etwa 4 Minuten kochen, aber schaut einfach was auf eurem Gelierzucker steht, manchmal gibt's da kleine Unterschiede.

Nun könnt ihr das Gelee in eure sauberen Gläser abfüllen. (Bitte achtet darauf, dass die Gläser wirklich sauber sind, dann hält euch euer Produkt auch viel länger und es gibt keine böse Überraschung.)