

GÄNSEBLÜMCHENSIRUP

ZUTATEN

Für 1 Flasche à 750ml

2 bis 3 Handvoll
Gänseblümchen
500 ml Wasser
350 g Rohrzucker
1 Messerspitze Vanillepaste



ZUBEREITUNG

Die Gänseblümchen werden unter fließendem Wasser gründlich gewaschen. Gezupft werden sie nicht. Du kannst das ganze Blümchen inklusive Stiel verwenden.

Nun 500 ml Wasser aufkochen lassen und die Gänseblümchen damit übergießen. Alles über Nacht in einem Topf mit Deckel ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Blümchen durch ein feines, sauberes Tuch oder einen Sieb geben und gut ausdrücken (ca. 350 ml).

Sirupartig mit dem Zucker und der Vanille einkochen, bis alles etwas eingedickt ist. Nun in saubere Flaschen füllen und gut verschliessen.



Fräulein Blütenstaub

www.fraeuleinbluetenstaub.com