

#dorfergenuss für daheim

Dorfer ***
HOTEL DORFER
FAMILIENURLAUB IN GROSSARL

Löwenzahnhonig

Superleckere Alternative zu Bienenhonig

Zutaten:

600 ml Wasser
200 g Löwenzahnblüten
600 g Zucker
1 TL Vanillezucker
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Wasser mit den Löwenzahnblüten einmal aufkochen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Die Löwenzahnblüten abseihen und den Sud mit den restlichen Zutaten erneut aufkochen und leicht köcheln lassen.

Nach 30 Minuten 1 Eßlöffel des Honigs auf einen kalten Teller geben und wenn der Löwenzahnhonig eine goldgelbe Farbe aufweist und an die Konsistenz von Honig erinnert, ist er fertig zum Abfüllen. Ansonsten so lange weiter einreduzieren, bis er dick genug ist.

Den veganen Honig heiß in sterile Gläser füllen, verschließen und kühl lagern. Der Honig ist mindestens ein halbes Jahr haltbar.



Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über Euer Feedback
oder postet Eure Ergebnisse zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer



Hotel Dorfer * Familie Aichhorn
www.hotel-dorfer.at * info@hotel-dorfer.at * 0043 6414 334
Gollegg 1 * A-5611 Großarl

