



Gänseblümchen Gelee

Die Zutaten reichen für ca. 20 Gläser à 150 g

- ca. 200 g Gänseblümchen (nur die Köpfe)
- 2100 g Wasser
- 800 g Gelierzucker 1:2
- 1 1/2 Zitronen, Saft und abgeriebene Schale

Zubereitung:

Das Wasser kochen und beiseite stellen. Die sauberen Gänseblümchen in das Wasser legen und mit einer Folie abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag seihen wir die Gänseblümchen in einen anderen Topf ab, Blüten ausdrücken und wegwerfen. Zitronenschale und Saft dazugeben und mit dem Gelierzucker aufkochen. Noch heiß in sterile Gläser abfüllen und gut verschließen. Wichtig ist die Gläser randvoll zu füllen und sofort zu verschließen - denn dabei entsteht ein Vakuum und das Glas ist luftdicht verschlossen. Marmelade kühl und dunkel aufbewahren.

Das ganze funktioniert auch wunderbar mit Löwenzahn. Dabei müsst ihr nur achtgeben, das sicher kein Stängel mit dem weißen Saft bei den Köpfen dabei ist, das schmeckt sonst nicht gut.

Gutes Gelingen wünschen euch Gudrun von Mödling und Jürgen Vsetecka
(Gusto Kochschule)

www.gudrunvonmoedling.at

<http://www.gusto.at/kuechengeschichten/juergen-vsetecka>