



Gänseblümchengelee



Mal eine etwas andere „Marmelade“

Überall wachsen momentan Gänseblümchen!

Warum nicht mal ein Gänseblümchengelee ausprobieren?

Für Kinder ist es eine schöne Beschäftigung Gänseblümchen zu pflücken.

Das Gelee ist schnell gemacht, schmeckt lecker und wird auch von vielen vertragen, die bei Marmeladen aus Früchten (z.B. wegen Fructose) Probleme haben

Das braucht man dazu:

(Menge für 200 ml Gänseblümchen, wenn ihr mehr findet, einfach umrechnen☺)



Becher für's Gänseblümchen sammeln (z.B. Joghurt- oder Sahnebecher 200 ml)



240 ml Wasser



etwas Zitronensaft



200 g Gelierzucker 1:1



feines Sieb, ein Stück Küchenrolle oder Geschirrtuch



großen Kochtopf



kleine Schraubgläser

- ☀️ Einen Becher (200 ml) voll Gänseblümchen (nur Blütenköpfe ohne Stiele) mit 240 ml Wasser kurz aufkochen und über Nacht stehen lassen.



Am nächsten Tag durch ein feines Küchensieb (mit einem Stück Küchenrolle) oder feinem Geschirrtuch abseihen und „Gänseblümchen-Mus“ leicht ausdrücken.

- ☀️ Die Flüssigkeit mit Wasser auf 200 ml auffüllen, mit einem Spritzer Zitronensaft und 200 g Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf zum Kochen bringen (Vorsicht schäumt stark hoch!) und ca. 4 Minuten aufkochen lassen. (Anweisung auf der Gelierzuckerpackung beachten).

- ☀️ In kleine vorher heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, fest verschließen und für ca. 15 Minuten auf dem Deckel hinstellen, dann umdrehen und langsam abkühlen lassen.



Guten Appetit!!!

