

## Löwenzahnblütenhonig

zum Panna cotta

Ein Panna cotta wie gewohnt herstellen und der Masse (mit 5 dl Rahm) ca. 15 bis 20 ausgezupfte Löwenzahnblütenblätter fein gehackt beigegeben.

Später im Jahr können dafür andere Blüten verwendet werden: Lavendel, Malve, Duftrose, Kornblumen Rot- oder Honigklee.



Das Panna cotta auf Teller stürzen und den Blütenhonig darüber geben.

Die ganzen Blüten oder die einzelnen Blütenblätter als Dekoration verwenden.

### Rezept für Löwenzahnblütenhonig

|             |                  |  |
|-------------|------------------|--|
| 1 Litermass | Löwenzahnblüten  | Ganze Köpfe grob hacken  |
| 1 Liter     | Wasser           |  |
| 3           | Zitronenscheiben | Alles zusammen aufkochen und dann 20 Min. ziehen lassen  |
| ½           | Vanillestangen   | Kann nach Belieben mitgekocht werden.<br>Die Löwenzahnblüten durch ein Tuch und Sieb abseihen.   |
| 1 kg        | Zucker           | Den Zucker mit der abgeseihten Flüssigkeit ca. 2 bis 3 Stunden einkochen.<br>Gelieberprobe auf Teller vornehmen. Evtl. weiter einkochen. |

### Lavendel- oder Rosenhonig

In ein Honigglas mit flüssigem Honig eine Handvoll Blüten einfüllen und gut mischen. Gläser verschliessen und mindestens 3 Wochen an einem dunklen, warmen Ort ziehen lassen. Blüten abseihen und den Honig weiterverarbeiten.

Tipp: Wer ein besonderes Panna cotta oder einfach einen speziellen Rahm mit Bittermandelgeschmack herstellen will, kann dem Rahm am Vorabend ein paar frische oder getrocknete Mädesüss-Blüten beigegeben. Den Rahm vor dem Weiterverarbeiten durch ein feines Sieb giessen.

Einfach himmlisch!