

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. Die Löwenzahnblüten durch ein Tuch und Sieb abseihen.
1 kg	Zucker	Den Zucker mit der abgeseihten Flüssigkeit ca. 2 bis 3 Stunden einkochen. Gelierprobe 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!