

## Löwenzahn-Sirup

350 g Löwenzahnblüten, gesammelt bei Sonnenschein  
1,75 kg Zucker  
2 Liter Wasser  
2 Bio-Zitronen  
4 El Zitronensäure (nach Belieben)



Wasser mit dem Zucker und den Zitronen aufkochen. Den Löwenzahn in eine Schüssel geben und mit dem heißen Zuckersirup übergießen. Über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Sirup absieben und während 5 – 10 min aufkochen. Wer möchte, kann noch Zitronensäure begeben.

Der fertige Sirup in Flaschen abfüllen. Er ist etwa ein Jahr haltbar.

Früher war Löwenzahnsirup ein weit verbreitetes **Hausmittel als Hustensaft**. Er soll ebenfalls die Verdauung anregen, das Immunsystem stärken und eine bakterienhemmende Wirkung haben.