



Dandelion Honey



The Outdoor
Bilingual
Learner

Löwenzahn Honig

Ingredients for 1,5 litre of Honey / Zutaten für 1,5 L Honig

- 150 dandelion heads / 150 Löwenzahnblüten
- 500 ml water / 500ml Wasser
- 1kg sugar / 1kg Zucker
- 2 lemons / 2 Zitronen

How to

- Rinse the flower heads and add them to the water together with peeled and sliced lemons
- Simmer for approx. 30 minutes
- Drain and place fluid back on the heat and add the sugar
- Simmer for approx 35 minutes, skimming the residue off with a spoon.
- Add to jar and enjoy

**PLEASE ENSURE THAT YOU
ALSO LEAVE ENOUGH
DANDILIONS FOR THE
BEES!!**





Dandelion Honey

Löwenzahn Honig



The Outdoor
Bilingual
Learner

Ingredients for 1,5 litre of Honey / Zutaten für 1,5 L Honig

- 150 dandelion heads / 150 Löwenzahnblüten
- 500 ml water / 500ml Wasser
- 1kg sugar / 1kg Zucker
- 2 lemons / 2 Zitronen

So geht es:

- *spüle die Blüten mit Wasser ab und fülle sie in den Topf mit dem Wasser und den geschälten Zitronenstücken*
- *lass es für ca. 30 Minuten köcheln.*
- *Filtere die Stücke heraus und lass nur die Flüssigkeit im Topf und füge den Zucker hinzu*
- *Lass es noch einmal für ca. 35 Minuten köcheln. Nimm Rückstände mit einem Löffel ab.*
- *Fülle den Löwenzahn-Honig in ein schönes Glas mit Verschluss um und viel Spaß beim Geniessen.*

**Bitte lass auch genug
Löwenzahnblüten für die
Bienen stehen!**

