

## **Gänseblümchen-Sirup für die Limonade**

Für die Frühjahrslimonade wird zunächst ein Sirup hergestellt. Dieser kann später auch zum Süßen von Tee oder anderen Getränken verwendet werden.

### **Für den Sirup benötigt man:**

- 2 Hände voll Gänseblümchen – mit Stiel und Blüte
- 1/2 l Wasser
- 300 g brauner Zucker

Die Gänseblümchen werden zunächst unter fließendem Wasser in einem Sieb gewaschen. Dann kommen die Blümchen in einen Topf und werden mit 1/2 l kochendem Wasser übergossen. Dieser Sud muss über Nacht durchziehen.

Am nächsten Tag wird die Flüssigkeit durch ein feines Tuch abgossen und die Blümchen gut ausgedrückt.

Die Flüssigkeit in einen Topf gießen und mit dem Zucker so lange köcheln lassen, bis ein Sirup entsteht. Je länger die Flüssigkeit köchelt, desto zäher wird die Masse und eine Art Honig entsteht. Bitte nicht zu lange köcheln, da die Masse sonst sehr fest und klebrig wird, wenn sie erkaltet.

Der Sirup kommt in fest verschließbare Gefäße oder Flaschen.

Für die Limonade wird etwas von dem Sirup mit Mineralwasser aufgeossen. Die Menge muss man nach eigenem Geschmack abschätzen, da der Sirup sehr süß ist.