

## Löwenzahnsirup

### *Zubereitung:*

1. Die Blütenköpfe in das kalte Wasser geben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 24 Stunden ziehen lassen.

**Tipp:** Wer frische Engelwurz hat, kann einen kleinen Stängel mitkochen, das gibt ein besonders feines Aroma.

2. Anschließend die Blüten durchsieben.

3. Den so gewonnenen Blüten Auszug abmessen und mit der gleichen Menge Zucker verrühren.

4. Zitronenschleiben und Gewürze dazugeben, aufkochen und auf kleiner Kochstufe zu Sirup eindicken.

5. Noch heiß in Schraubgläser füllen.

6. Falls vorhanden, Zitronenthymian oder Kardamom als Geschmacksvariation hinzugeben.

### *Servieren:*

Der Löwenzahnsirup eignet sich als Brotaufstrich und zum Süßen von Kräutertee.

## Gebackene Bananen mit Löwenzahnsirup

### *Zubereitung:*

1. Banane schälen und mit Löwenzahnsirup glasieren.

2. Dann die Banane mit Zwiebackmehl panieren.

3. Die paniert Banane im heißen Öl einer Pfanne goldgelb backen.