

Löwenzahn Wein



Zutaten:

- ❖ 2 L Löwenzahnblüten
- ❖ 3 L Wasser
- ❖ 1 ¼ kg Kristallzucker
- ❖ ¼ kg Rosinen
- ❖ 2 Zitronen
- ❖ 1 Orange
- ❖ 15g Germ

Zubereitung:

1. Alles in ein großes Gefäß geben und für ca. 7 Tage kühl und dunkel stehen lassen. Täglich mindestens einmal gut umrühren.
2. Abfiltern und gut auspressen.
3. Die erhaltene Flüssigkeit in einen Gärbehälter mit Gärspund geben. Den Behälter bei ca. 18-20 °C lagern bis sich der Trub am Boden absetzt.
4. Der klare Löwenzahn Wein in Flaschen füllen und kühl und trocken, liegend lagern.

Anwendung: zur Frühjahrskur tägl. Auf nüchternen Magen 1 Stamperl schmeckt auch als Aperitif!