



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

100 g	Butter
80 g	Rohrzucker
1 Stk.	Ei
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
3 EL	Löwenzahnhonig
0,5 TL	Weinsteinbackpulver
2 EL	Löwenzahnblüten-knospen

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Löwenzahnhonig kann natürlich auch Bienenhonig verwendet werden und die Löwenzahnblüten können auch durch duftige Blüten wie Holunderblüten, Veilchen, Taubnessel, Rotklee etc. ersetzt werden.:

Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Kräuterwichtel*

Löwenzahnzungen

Zubereitung

- Weiche Butter mit Zucker, Löwenzahnhonig, Ei und Salz gut schaumig rühren.
- Dann das Mehl (Dinkelfeinmehl/glattes Mehl) und die Löwenzahnblüten unterrühren.
- Den Rührteig in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Stangerl (wie Biskotten) spritzen.
- Bei 220 °C 6 bis 8 Minuten hellbraun backen.
- Besonders fein schmecken die „Löwenzungen“, wenn sie halbseitig in Schokoladenglasur getaucht werden.