

#### 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

## Löwenzahnzungen



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Kräuterwichtel*