



## Zutaten:

100 g Butter  
80 g Rohrzucker  
3 EL Löwenzahnhonig  
Prise Salz  
1 Ei  
250 g Mehl (Dinkelfeinmehl /  
glattes Mehl)  
1/2 TL Weinsteinbackpulver  
2-3 EL ausgezupfte  
Löwenzahnblüten

# Löwenzahnzungen

## Zubereitung für 1 Blech

Weiche Butter mit Zucker, Löwenzahnhonig, Ei und Salz gut schaumig rühren. Dann das Mehl und die Blüten 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.

## Kräuterwichtel-Tipps

- + *Besonders fein schmecken die „Löwenzungen“, wenn sie halbseitig in Schokoladenglasur getaucht werden.*
- + *Anstelle von Löwenzahnhonig kann natürlich auch Bienenhonig verwendet werden.*
- + *Löwenzahnblüten können auch durch duftige Blüten wie Holunderblüten, Veilchen, Taubnessel, Rotklee etc. ersetzt werden.*

Dieses Rezept von Romana Schneider-Lenz (LK OÖ) stammt aus dem Kochkurs für Kinder „Kräuterwichtel“. Aktuelle Kurse und weitere Infos zu den Angeboten der Seminarbäuerinnen unter [www.seminarbaeuerinnen-ooe.at](http://www.seminarbaeuerinnen-ooe.at)