

## Gänseblümchen Bonbon Konfitüre

von Evi B. aus Berlin

### Meisterzutaten:

2 Handvoll Gänseblümchen, 2 große Äpfel,  
250g Gelierzucker 2:1Extra, 3 Waldhonig-  
Salbei Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser,  
1 Tasse Wasser, 1 kleines Stck. Ingwer –  
geschält und gerieben (1cm), 2 Prisen Zimtpulver, 1 Päckchen Vanillezucker



### Meisterhafte Zubereitung:

Gänseblümchen waschen und gut trocken tupfen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. 3 Bonbons in einer Tasse auflösen. Gelier- und Vanillezucker, das aufgelöste Bonbonwasser, Ingwer und Zimt in einen großen Topf geben und alles umrühren. Alles zusammen 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die fertige Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen, dabei einige Blümchen zugeben. Restliche Gänseblümchen als oberste Schicht drapieren. Gläser sofort verschließen, Konfitüre bald verbrauchen. Guten Appetit wünscht Evi.