

# Löwenzahnwein



MSL / Irene Lehmann

## ZUTATEN (FÜR 1 FLASCHEN)

3 EL	frische Löwenzahnwurzeln
750 ml	Rotwein
4 EL	Wodka
4 Scheiben	Ingwer
½ TL	Kardamomsamen
2	Sternanis
5	Nelke
1	Stange Zimt (Ceylon-Zimt)

---

Dauer:	10 min
Niveau:	Einfach

---

## 1. SCHRITT

3 EL frische Löwenzahnwurzeln

Die Löwenzahnwurzeln mit der Bürste gründlich säubern und klein schneiden.

## 2. SCHRITT

750 ml Rotwein, 4 EL Wodka, 4 Scheiben Ingwer, ½ TL Kardamomsamen, 2 Sternanis, 5 Nelke, 1 Stange Zimt (Ceylon-Zimt)

Wein, Wodka und die Gewürze in die Weithalsflasche geben, verschließen und 4 Wochen an einen warmen Ort stellen.

Danach filtern und dunkel aufbewahren.

**Haltbarkeit:** 3–4 Monate