

Holunderblütensirup

Zutaten: ca. 10 Dolden Holunderblüten, 1,5 l Wasser, 1kg Zucker, 2 ungespritzte Zitronen, 20g Zitronensäure

Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen, Zucker einrühren, so lange köcheln lassen, bis der Zucker völlig aufgelöst ist. Abkühlen lassen und dann in die Zuckerlösung die Zitronensäure einrühren. Die nicht gewaschenen Holunderblüten in ein großes Gefäß aus Glas oder Keramik geben, die in Scheiben geschnittenen Zitronen dazugeben und mit der erkalteten Zuckerlösung übergießen. Gut zudecken und 2-3 Tage stehen lassen, das Gefäß immer wieder schütteln oder umrühren. Danach abseihen und nochmals aufkochen, ist dann länger haltbar (bis zu einem Jahr). Heiß in saubere Flaschen füllen und gut verschließen. Der Holunderblütensirup sollte kühl gelagert werden. Schmeckt sehr gut mit Wasser vermischt oder sogar mit einem Schuss in Sekt!

