



Holunderblütensirup

Zutaten:

ca. 20 Holunderblütendolden
10-20 g Zitronensäure
500 g Bio-Zitronen (3-5 Stück)
1 l Wasser
1 kg Zucker

Zubereitung:

Die Zitronen unter heißem Wasser gut reinigen, in feine ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und in einen Topf geben.

Die Holunderblütendolden nicht waschen, sondern nur gut ausschütteln, damit keine Insekten mehr in den Blüten sind und zu den Zitronen geben.

In einem anderen Topf das Wasser und den Zucker zum Kochen bringen. Die Blüten und Zitronen mit dem kochenden Sirup übergießen. Den Sirup mit den Blüten für etwa 24 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Dann die Flüssigkeit durch das Feinsieb in einen anderen Topf passieren. Den Sirup mit der Zitronensäure abschmecken. Dann aufkochen und für 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Den heißen Sirup randvoll in die vorbereiteten Flaschen oder Gläser füllen. Die Flaschen gut verschließen und wenn möglich (die Flaschen z.B. schräg Kopfüber gegen die Zimmerwand) für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Dann umdrehen und vollkommen auskühlen lassen.

Dunkel und kühl lagern, so bleibt der Sirup ca. 1 Jahr haltbar. Nach dem Öffnen muß der Sirup im Kühlschrank gelagert werden und hält dort noch ca. 4 Wochen.