



Holunderblütensirup

Das Rezept ist ein Grundrezept aus dem sich ca. 1,5 Liter Sirup herstellen lassen. Für mehr Sirup einfach die Mengen erhöhen.

Für die Zubereitung sollte man mindestens 30 Minuten Zeit einplanen. Die Blüten müssen vorher 24 Stunden im Wasser ziehen.

Zutaten:

- 10 große Holunderblütendolden
- 1kg Zucker
- 15-25g Zitronensäure
- 1l Wasser

Zubereitung:

Die Holunderblütendolden im vollreifen Zustand ernten. Die Blüten sollten sehr stark duften und geöffnet sein.

Dann je 10-15 Blüten mit je einem Liter Wasser ansetzen und 24 Stunden ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb seihen und pro Liter Wasser 1 kg Zucker und 15-25 g Zitronensäure zusammen aufkochen lassen. Durch das Aufkochen löst sich der Zucker leichter und der Sirup wird länger haltbar.

Noch heiß in gut gespülte Flaschen füllen.

Tipp: Man kann auch statt der Zitronensäure pro Liter Ansatz den Saft von 1-2 frischen Zitronen nehmen, mit der Säure wird der Saft allerdings spritziger.

