

Holunderblüten-Sirup

Beim Spazieren kommt dir sicherlich der sommerlich-frische Duft der Holunderblüten entgegen. Jetzt ist die perfekte Zeit, um einen leckeren Holunder-Sirup herzustellen.

Du kannst die Blütendolden direkt vom Busch pflücken, lass nur bitte genug am Busch hängen, damit später auch noch Beeren entstehen können.

Du brauchst:

20 Holunderblütendolden

3 Liter Wasser

2 kg Zucker

3 Bio-Zitronen

60 g Zitronensäure

Und so geht's:

Schneide die Blütenstängel ab und befreie sie von Insekten. Gib sie in einen 5-Liter-Topf.

Nun kochst du in einem anderen Topf das Wasser mit dem Zucker auf. Der Zucker muss sich ganz aufgelöst haben. Schneide die Zitronen in Scheiben und füge sie hinzu. Jetzt befüllst du eine Tasse mit dem Zuckerwasser und löst darin die Zitronensäure auf. Nun gibst du es wieder in den Topf zurück. Verrühre alles und gieße es über die Holunderblüten in dem großen Topf. Diese Mischung muss 5 Tage zugedeckt bleiben damit sie gut ziehen kann.

Danach müssen die Blüten gesiebt und entsorgt werden. Der restliche Sirup muss noch einmal aufgekocht werden. Lass ihn etwas abkühlen und fülle ihn anschließend in saubere Glasflaschen ab. Lagern kannst du ihn im Keller oder Kühlschrank.

Um ein leckeres Getränk zu erhalten, kannst du 1 Teil Sirup und 2 Teile Wasser mischen.

