

Holunderblütensirup (für 1,25 Liter)

Zutaten

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Rohrzucker
- Saft von 2 Zitronen
- ca. 30-45 Holunderblütendolden (je nach Größe)
- 1-2 in Scheiben geschnittene Zitronen

Zubereitung:

- Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen lassen. Während dessen verrühren, so dass der Zucker sich auflöst. Das Ganze etwas einkochen lassen.
- Die Holunderblütendolden sorgfältig verlesen und abwechselnd mit Zitronenscheiben in ein größeres Gefäß schichten.
- Die noch heiße, nicht mehr kochende Zucker-Zitronensaft-Wasser- Mischung in das Gefäß gießen und es gut verschließen.
- An einem warmen Ort 3-7 Tage stehen und durchziehen lassen. Das Gefäß immer mal schütteln.
- Den Sirup durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und aufkochen lassen.
- Flaschen zum Abfüllen sterilisieren (Flaschen mit kochendem Wasser befüllen, Verschlüsse in heißem Wasser einweichen - alles kurz einwirken lassen und danach ausgießen).
- Den heißen Sirup in die Flaschen füllen.

Haltbarkeit:

Der Sirup hält sich gut verschlossen einige Monate. Nach dem Öffnen der Flasche diese im Kühlschrank lagern und relativ schnell (1-2 Wochen) verbrauchen.

Verwendung:

Holunderblütensirup ist eine sehr gute Basis für

- eine erfrischende Limonade (mit Mineralwasser übergossen) oder
- zum Süßen und Aromatisieren von z. B. Eis, Pudding, Kuchen, Creme, Cocktails oder Hugo