

Schulstraße 13, 82166 Gräfelfing bei München, Tel. 089 / 854 59 56
Mail: info@doris-kurz.de www.doris-kurz.de

Holunderblüten- Sirup



Zutaten:

20	Holunderblüten
3	unbehandelte Zitronen
30 g	Zitronensäure
ca. 2 l	Wasser
1 kg	Zucker

Zubereitung:

- Holunderblüten gründlich waschen und in ein lichtundurchlässiges Gefäß geben. Zitronensäure darüber geben.
- Zitronen ebenfalls waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf die Holunderblüten legen und mit ca. 2 – 2,5 l Wasser übergießen (Zitronen und Blüten sollten bedeckt sein).
- Mindestens 24, besser 48 Stunden ziehen lassen.
- Ein Sieb mit einem Küchentuch oder Mollton bedeckt über einen Topf hängen und das Holunderwasser in den Topf gießen.
- 1 kg Zucker zufügen, aufkochen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Noch heiß in sauber gespülte Flaschen abfüllen. Kühl und dunkel lagern.

Tipp:

Mit Mineralwasser aufgegossen ein erfrischendes Getränk.

Dazu passt gut ein Blatt Pfefferminz

Als selbst gemachte Zutat für Hugo (aufgegossen mit Prosecco, Mineralwasser nach Geschmack, Pfefferminzblätter)

Grießpudding oder Quarkspeisen bekommen durch Holunderblütensirup einen ganz besonderen Geschmack.



www.doris-kurz.de