

HOLUNDERBLÜTENSIRUP

ZUTATEN

Für 2 Flaschen à 750ml

1,2 kg Zucker
12 bis 15
Holunderblütendolden
1 Zitrone
30 g Zitronensäure



ZUBEREITUNG

Den Zucker mit 1,5 Liter Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und den Sirup lauwarm abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Holunderblüten gut säubern und dabei vertrocknete Blüten und die langen Stiele abknipsen. Die Blüten nicht waschen und höchstens in kaltem Wasser kurz schwenken. Nun die Zitrone heiss waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Blütenstiele.

Die Zitronenscheiben und die Holunderblüten locker in eine Schüssel schichten. Nun die Zitronensäure darüber streuen und mit dem lauwarm abgekühlten Zuckersirup übergiessen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken und 3 bis 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Glasflaschen mit heissem Wasser sehr gut ausspülen. Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen und in einen Topf hängen. Jetzt den Holunderblütensirup durch das Sieb in den Topf giessen. Den Sirup sprudelnd 5 Minuten kochen lassen. Oh, wie das fein duftet.

Nun in die Flaschen (das Rezept reicht für zwei 750ml grosse Flaschen) füllen und sofort verschliessen. Kühl im Keller aufbewahren bis ihr den feinen Sirup in einem Gläschen Mineralwasser oder Sekt mit einem frischen Minzblatt genießt.



Fräulein Blütenstaub

www.fraeuleinbluetenstaub.com