

Holunderblütensirup

Zutaten für 3 große Gläser

250 - 300 g Holunderblüten

2,5 l Wasser

150 g Zitronensäure (oder Weinsteinsäure)

4 kg Zucker

Zubereitung

- In einem großen Gefäß (am besten in einen Kübel) lauwarmes Wasser geben, Zucker und Zitronensäure hinzufügen und so lange rühren, bis sich diese aufgelöst haben.
- Die Holunderblüten dazu geben. Darauf achten, dass die Blüten unter Wasser sind. Den Sirup in einem kühlen Raum stellen.
- Nach 3 Tage abseihen, dann erhitzen und 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Sirup noch heiß in die vorbereiteten Flaschen abfüllen, sofort verschließen und für einige Minuten umlegen (damit auch der Flaschenhals gut durch erhitzt wird und der Sirup lange haltbar ist).

TIPP: Immer nur eine kleinere Menge erhitzen, ansonsten verflüchtigt sich durch das zu lange Erhitzen das Aroma.