



Holunderblüten-Sirup

2 l Wasser
1 kg Vollrohrzucker
2 Bio-Zitronen
60 g Zitronensäure
ca. 50 große schöne Holunderblüten
(Holunder ‚Sampo‘ & ‚Black Beauty‘)
saubere Flaschen mit Schraubdeckel

Zubereitung

Wasser mit Zucker aufkochen. Zitronen waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Von den Blütendolden die dicken Stängel abschneiden. Alle Zutaten im lauwarmen Zuckerwasser verrühren. Diesen Ansatz für 3-5 Tage abgedeckt kalt und dunkel stellen. Danach Flüssigkeit abfiltrern, aufkochen lassen und die Flaschen randvoll befüllen. Sofort verschließen. Dieser Holundersirup ist kühl und dunkel gelagert ca. 12 Monate haltbar. Zusammen mit Sprudelwasser ein erfrischendes Getränk!