



Holunderblütensirup

Zubereitung

Ab Mai fängt er an zu blühen, der Fliederbeerbusch. Nun pflückt man 10-15 Blütendolden. Solche die schön blühen, schüttelt man noch ganz leicht aus, damit die Käfer sich verabschieden und gibt sie dann in eine Mischung aus 1000 ml kaltes Wasser und 100ml Zitronensaft. 24 Stunden an einem kühlen Ort abgedeckt stehen lassen. Mit Hilfe einer Mullwindel oder eines Leinentuches abseihen. Die Flüssigkeit mit 1 kg Zucker mischen, aufkochen und etwa 5 Minuten weiterkochen. Den eingedickten Saft noch heiß in verschließbare Flaschen füllen. Fertig. Lecker zu Sekt, Mineralwasser, Sahne, über Eis u.a.; gekühlt ein Jahr haltbar.