

Holunderblütensirup selber machen



Mein schönes Land / Diamant

ZUTATEN (FÜR 4 FLASCHEN)

Zutaten für ca. 4 Liter:

40	Holunderblütendolde
4	Zitronen (Bio)
80 g	Zitronensäure
3 kg	Zucker
3 Liter	Wasser

Dauer: 20 min

Niveau: Mittel

1. SCHRITT

40 Holunderblütendolde, 4 Zitronen

Die Dolden kurz ausschütteln, nicht waschen und die Blüten abzupfen (die dickeren Blütenstängel werden wegen ihrer starken Bitterstoffe nicht verwendet). Holunderblüten in einen großen Topf geben, ebenso die in Scheiben geschnittenen Zitronen.

2. SCHRITT

80 g Zitronensäure, 3 kg Zucker

Zitronensäure und Zucker mit dem Wasser aufkochen. Abkühlen lassen und anschließend über Holunderdolden und Zitronenscheiben gießen. Zugedeckt an einem kühlen Ort zwei Tage ruhen lassen, hin und wieder umrühren.

3. SCHRITT

Den Sirup durch ein Sieb gießen und nochmals kurz aufkochen. Sofort in Flaschen füllen. In den Abfülltrichter einen Kaffeefilter legen, um die Schwebstoffe herauszufiltern. Den Sirup kühl und dunkel lagern.