

Holunderblütensirup



Zutaten:

4 Liter Wasser
4 kg Zucker
100 g Zitronensäure
40-50 Dolden Holunderblüten
Scheiben von zwei unbehandelten Zitronen



Zubereitung

4 l Wasser, 4 kg Zucker und 100 g Zitronensäure einmal aufkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Einen großen Keramikbehälter oder Glastopf heiß ausspülen. Holunderblüten und Zitronenscheiben in das Behältnis geben. Die etwas abgekühlte Wasser-Zuckerlösung über die Blüten gießen.

Das Holunderblütengemisch an einem schattigen Platz in der Küche 5 Tage stehen lassen. Täglich verrühren.

Nach fünf Tagen den Holunderblütensirup durch ein feinmaschiges Sieb gießen (zusätzlich mit einem sauberen Tuch auslegen).

In Flaschen abgefüllt hält es bis zu einem Jahr.