

Holunderblüten-Sirup

Zutaten:

- 1 l Wasser
- 1 kg Zucker
- mindestens 25 Holunderblütendolden (je mehr Blüten, desto intensiver der Sirup) - Sie sollten die Blüten wenn möglich nicht in der Nähe stark befahren er Straßen sammeln und darauf achten, dass sie keinen Läusebefall haben.
- 1 Zitrone, unbehandelt



Zubereitung:

1. Loiterzucker herstellen. Dafür Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 mischen. (Beispiel: 1 Liter Wasser mit einem Kilo Zucker mischen.) Die Flüssigkeit kochen lassen, bis sie wieder klar ist.
2. Inzwischen Holunderblüten kontrollieren, trockene Blätter oder ähnliches entfernen, die Zitrone in Scheiben schneiden.
3. Loiterzucker je nach Menge in verschiedene Töpfe umfüllen, sodass noch genug Platz nach oben verfügbar ist.
4. Blüten und Zitronenscheiben in den Loiterzucker geben, abdecken und 48 Stunden ziehen lassen. Je länger die Einwirkzeit ist, umso intensiver entfaltet sich der Geschmack.
5. Nach dem Ziehenlassen die Blüten und Zitronenscheiben entfernen, und den Sud durch ein Baumwolltuch seihen.
6. Nun die Flüssigkeit aufkochen lassen und in sterile oder heiß ausgewaschene Fläschchen oder Gläser füllen.

Tipp:

In schöne Fläschchen abgefüllt eignet sich das Sirup als prima Gastgeschenk. Mit einem Schleifchen und einem Etikett (auf dem der Jahrgang draufsteht) macht das immer was her.