



Holderblütensirup



Foto: Kinderservice Marktgemeinde Frastanz
Daniela & Sandra

- 40 Stk. Holunderblüten
- 4 Stk. Zitronen oder Orangen
- 2 l Wasser
- 50 g Zitronensäure
- 3 kg Zucker

1. Holunderblüten säubern (nicht waschen!) nur trocken abschütteln. Mit Wasser würde man den Geschmack raus waschen. Eventuell längere Stängel kurz abschneiden.
2. Die Zitronen oder Orangen in Scheiben schneiden. Dann alle weiteren angegebenen Zutaten in einen sauberen Kübel oder große Schüssel geben.
3. 3-5 Tage an einem dunklen und kühlen Ort stehen lassen, wenn möglich mit einem Deckel oder Tuch abdecken. Solange stehen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat (kein Zucker mehr am Boden ist). Einmal pro Tag alles gut durchrühren.
4. Danach durch ein feines Tuch (Mulltuch) in einen Kochtopf abseihen. Einmal kurz aufkochen lassen und in saubere/sterilisierte Flaschen (mit Schraubverschluss) abfüllen.
5. Eignet sich toll für die Vorratskammer und hält sich gut verschlossen 6 Monat.

