

Holunderblütensirup

Unentbehrlich für den Hugo aber auch sehr lecker einfach mit Wasser aufgegossen ist Holunderblütensirup. Mit diesem einfachen Rezept macht man Vorrat bis zur nächsten Holunderblüte.

Achtung: Die Blüten möglichst an einem sonnigen Tag pflücken. Es sollte möglichst 2 Tage vorher nicht geregnet haben, denn der Pollen der den Geschmack gibt, wäre dann vom Regen ausgespült.



Zutaten

- 25 - 30 Holunderblütendolden
- 1 L Wasser
- 1 kg Zucker
- 2 Biozitronen

Das Wasser und den Zucker in einen großen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren ein paar Minuten durchkochen bis der Sirup klar ist.

Nun die Zitronen in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben ein wenig ausdrücken und mit dem ausgetretenen Saft in die Zuckerlösung geben. Noch einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

Die verlesenen Holunderblüten dazugeben und unterrühren.

Die Mischung 3 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Den fertigen Sirup durch ein Passiertuch filtern und erneut aufkochen. Nun heiß in vorbereitete Schraubverschlußflaschen abfüllen und sofort verschließen. Etiketten nicht vergessen.

Kühl, trocken und dunkel aufbewahrt ist er mindestens ein Jahr haltbar.

Ich habe in 200 ml-Flaschen abgefüllt. Die können auch mal als Mitbringsel zu einer Einladung dienen.

