Holunderblütensirup selber machen

Zutaten für 1,5 Liter fertigen Sirup

- 10 Dolden Holunderblüten
- 2 Bio-Zitronen
- 1 kg Zucker

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten
Ruhezeit:	1-2 Tage

Zubereitung:

1. Ernte die Holunderblüten bei schönstem Sonnenschein, wenn sie vollständig geöffnet sind und duften. Schüttle sie gut aus, um kleine Insekten zu entfernen. Waschen solltest du sie nicht, sonst würde das Aroma verloren gehen.

2. Spüle die Zitrone ab und schneide sie in Scheiben. Gib sie mit den Blüten und dem kalten Wasser in einen Topf. Lass sie einen Tag an einem kühlen Ort ziehen. Das muss nicht der Kühlschrank sein.

3. Gieße den Holunderblütensud durch ein feines Sieb und drücke ihn aus.

4. Mische das Holunderblütenwasser mit dem Zucker. Koche es dann auf und lass es unter Rühren solange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

5. Fülle den Holunderblütensirup dann noch heiß in deine Flaschen. Verschließe sie sofort. Holla die Waldfee - ist der lecker!

Wenn du den Holunderblütensirup sauber abfüllst, kühl und dunkel lagerst, hält er sich mindestens ein Jahr. Angebrochene Flaschen solltest du im Kühlschrank aufbewahren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.