

Holunderblütensirup

Zutaten

Für ca. 1,5 Liter

8-12 Holunderblütendolden
1 Liter Wasser, siedend
1 kg Zucker
20 g Zitronensäure, erhältlich in der Drogerie

Trinkfertiger Sirup:
Zitronenscheiben, nach Belieben
eine Holunderblütendolde, nach Belieben



Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten
Stehen lassen: 24 Stunden
Auf dem Tisch in 24 Stunden, 30 Minuten

1. Blütendolden ausschütteln (nicht waschen), in eine Schüssel geben, Wasser darübergiesen. Zucker und Zitronensäure dazugeben, rühren, bis sich alles aufgelöst hat.
2. Mit einem Küchentuch bedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage oder im Kühlschrank 4-5 Tage stehen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.
3. Sirup absieben oder abfiltrieren, aufkochen, siedend heiss in saubere, vorgewärmte Flaschen abfüllen (s.Tipp).
4. Trinkfertiger Sirup: Sirup mit Wasser aufgiessen, Zitronenscheiben und Blütendolde begeben.

Flaschen zum Sterilisieren mit kochendem Wasser füllen, kurz stehen lassen, Wasser weggiessen. Sofort mit dem Sirup füllen.

Der Sirup lässt sich ungeöffnet kühl und dunkel 10-12 Monate aufbewahren.

Nährwerte

Ein Deziliter enthält: 270 kcal, 0g Eiweiss, 0g Fett, 67g Kohlenhydrate.