

Holunderblütensirup

Zutaten

Für ca. 1,5 Liter

ca. 8 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

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. Sirup mit Wasser aufgiessen, Zitronenscheiben und Blütendolde begeben.

Flaschen ca. 5 Minuten im kochenden Wasser sterilisieren. Bis zum Gebrauch im Wasser liegen lassen. Flaschen vor dem Füllen kurz abtropfen lassen (nicht mit Tuch abtrocknen).
Der Sirup lässt sich ungeöffnet kühl und dunkel 10-12 Monate aufbewahren.

Nährwerte

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