Rezept

Holunderbeerensirup

Ein Rezept von Holunderbeerensirup, am 19.05.2025

Zutaten

- **1 kg** Holunderbeeren
- **1** Zitrone
- **ca. 750 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 3 Flaschen à 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1180 kcal

Zubereitung

1. Holunderbeeren waschen, verlesen und in einen Topf geben. Beeren knapp mit Wasser bedecken, aufkochen und zugedeckt ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Eine Schüssel oder einen Topf und ein sauberes Küchen- oder Mulltuch bereitlegen. Holunderbeeren in das Tuch geben und die Flüssigkeit in der Schüssel auffangen. Beeren auspressen. Holundersaft abmessen (ergibt ca. 750 ml Saft) und mit der gleichen Menge Zucker aufkochen und offen ca. 10 Min. kochen lassen. Saft der Zitrone auspressen und durch ein Sieb dazugeben. Sirup in Flaschen füllen. Flaschen verschließen. Schmeckt mit Wasser verdünnt heiß und kalt.