

Rezept

Holunderblütensirup

Ein Rezept von Holunderblütensirup, am 22.09.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1,2 kg Zucker | 12-15 Holunderblütendolden |
| 1 Bio-Zitrone (klein, mittel oder groß – je nachdem wie sauer man den Sirup mag) | 30 g Zitronensäure (aus der Apotheke) |
| | 1,5 l Wasser |

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 1,5 l Sirup | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 2495 kcal

Zubereitung

Vorbereitung

1. 1,2 kg Zucker mit 1,5 l Wasser in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Sirup lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen die 12-15 Holunderblütendolden gut säubern: eventuell kleine Insekten ablesen, vertrocknete Blüten und die langen Stiele abknipsen. Idealerweise die Blüten nicht waschen (deshalb möglichst auch nicht in Straßennähe pflücken), höchstens kurz in kaltem Wasser schwenken.
3. 1 Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Zitronenscheiben und die Holunderblüten locker in einer Schüssel schichten.
5. 30 g Zitronensäure darüberstreuen.
6. Den lauwarm abgekühlten Zuckersirup über Holunderblüten und Zitronenscheiben gießen.
7. Die Schüssel mit einem Teller oder mit Alufolie abdecken und die Blüten 3-5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Haltbar machen nach der Ziehzeit

8. Dann die Twist-off-Flaschen vorbereiten: am besten gut ausspülen und für ca. 5 Min. in den 90° warmen Ofen stellen.

9. Ein großes Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen und in einen Topf hängen. Den Holundersirup durch das Sieb in den Topf gießen.

10. Sirup zum Kochen bringen und 5 Min. sprudelnd kochen lassen.

11. Anschließend in die Flaschen füllen und sofort verschließen. Den Sirup am besten im Kühlschrank aufbewahren, er hält auf diese Weise ca. 4 Monate.