

Holunder-Sirup



Sirup:

1 l Wasser
700 g Zucker
½ - 1 Zitrone (Bio)
17-20 Holunderblüten-Dolden

Sonstiges:

4- 5 Flaschen
mit Schraubverschluss



So geht's

Wasser und Zucker in einen großen Topf geben und erhitzen.
In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abspülen, in Scheiben schneiden und zum Sirup geben.
Ca. 5 min sprudelnd köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

Nun die Holunderblütendolden gut schütteln (so haben kleine Tierchen noch die Möglichkeit rechtzeitig abzuhausen) und die Stile abschneiden (diese machen den Sirup sonst bitter). Die Dolden in ein großes hitzebeständiges Gefäß geben und den Sirup darüber gießen.

Nun ein bis zwei Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Zum Abfüllen des Sirups zuerst die Flaschen sterilisieren. Dazu Wasser kochen und in die Flaschen geben. Noch heiß wieder ausgießen. Die Deckel ebenfalls in kochendem Wasser 2-3 min schwimmen lassen. Flaschen und Deckel auf einem Küchentuch bereitstellen.

Den Sirup durch ein feinmaschiges Sieb in einen Topf gießen. Nur der klare Sirup darf in den Topf. Noch einmal aufkochen lassen und 2-3 min sprudelnd kochen, bevor ihr den Sirup ganz heiß in die Flaschen abfüllt.

Voilà – fertig.