

Holunderblütensirup

La Mise en Place:

2 Zitronen, 1 Orange, 25 Holunderblütendolden, 1 kg Zucker, 30 g Zitronensäure (aus der Drogerie)

Die Vorbereitung:

Die Zitronen und die Orange in Scheiben schneiden und die Holunderblüten gut ausschütteln (nicht waschen). Die Blüten mit den Zitrusfrüchten (ohne die Anschnitte) in ein grosses Glas schichten.

Die Zubereitung am Herd:

1 Liter Wasser mit dem Zucker und der Zitronensäure sprudelnd aufkochen und über die Zutaten giessen.

Zugedeckt drei bis fünf Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen, gelegentlich umrühren.

Die Vollendung:

Durch ein feines Sieb giessen, erneut sprudelnd aufkochen und kochend heiss in eine saubere Flasche abfüllen. Kühl und dunkel lagern.

Produkteinfo:

Bleibt ungeöffnet bis zu 10 Monaten frisch, danach rasch konsumieren.

