

HOLUNDERBLÜTENSIRUP

Zutaten:

- 20–25 große Holunderblütendolden
- 1 Liter Wasser
- 600 g Rohrohrzucker
- Saft von 3–4 großen Bio-Zitronen
- 1 Bio-Zitrone (heiß abgewaschen, in dünnen Scheiben)



Zubereitung:

1. Vorbereiten: Die ungewaschenen Holunderblüten nur vorsichtig ausschütteln, um kleine Käferchen loszuwerden.
2. Zucker auflösen: Wasser und Zucker in einem großen Topf aufkochen, bis der Zucker komplett aufgelöst und die Flüssigkeit klar ist.
3. Aroma & Säure: Topf vom Herd nehmen. Zitronensaft einrühren, dann die Blüten und Zitronenscheiben hinzugeben und sanft unter die Oberfläche drücken.
4. Ziehen lassen: Mit aufgesetztem Deckel für 45 bis 60 Minuten auf der warmen, ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen.
5. Abseihen: Den Sud durch ein feines Sieb gießen.
6. Abfüllen: Den Sirup nochmals ca. 2 Minuten sprudelnd aufkochen. Kochend heiß in sterile Flaschen füllen und sofort verschließen.

Viel Spaß und genieße deinen Holunderblütensirup!

Tipp: Holunder-Crunch

Abgeseihete Blüten bei 75 °C (O/U) für 2–3 Std. trocknen.
Wichtig: Holzlöffel in die Ofentür klemmen, damit Feuchtigkeit entweicht.
Auskühlen lassen & fertig!

Gut zu wissen:

Die Blüten sollten vor der Zubereitung nicht gewaschen werden, da der feine Blütenstaub den Großteil des Geschmacks trägt.

Meine Notizen: