Holunderblütensirup

Zutaten für ca. 1 ¾ Liter
4 Bio-Zitronen
20 Holunderblütendolden (à ca. 5 g)
1 kg Zucker
1 l Wasser
Geschirr- oder Passiertuch

Zubereitung
Zitronen heiß waschen, trocken reiben, Schale mit einem Zestenreißer in dünne Streifen abreißen (bzw. wie ich es mache mit einem Sparschäler abschälen). Früchte halbieren und Saft auspressen.
Holunderblütendolden kurz antrocknen lassen, in der Zeit verschwinden eventuelle Käferchen.
Zucker und 1 Liter Wasser aufkochen. Blüten, Zitronensaft und Schale dazugeben. Sirup abkühlen lassen, dann zugedeckt und dunkel an einem kühlen Ort 3–4 Tage stehen lassen. Sirup durch ein Tuch abseihen und in Flaschen abfüllen.

Der Sirup hält (laut Rezept) sich ca. 6 Monate im Kühlschrank. Für längere Haltbarkeit, auch außerhalb der Kühlung, die Flaschen 30 Minuten bei 90 Grad einkochen.

Copyright © 2023 Allebasi