Holunderblueten-Balsamico

20 Holunderblütendolden
(= knapp 100 g Blüten mit gaaanz wenig Stiel dran gewogen)
0,5 l dunkler Balsamico (ein ganz Einfacher tut es bereits)
Zesten von 1 BioZitrone
250 g Zucker
Dickere Stiele von den Dolden schneiden, Blütendolden in einen Kochtopf geben. Zucker, Zitronenschale zugeben und mit dem Balsamico begießen. Über Nacht im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Danach aufkochen und gut 30 Minuten sanft köcheln lassen.
Wer noch sämigere Crema mag, ersetzt 50 g Zucker durch 50 g Gelierzucker 2:1.

Herd ausschalten, Balsamico nochmals 1 Stunde ziehen lassen (wer mag, auch über Nacht). Danach durch ein Sieb und einen Trichter direkt in saubere Fläschchen abfüllen.

Auf Kunststoffverschlüsse achten, oder ein Stück doppelt gelegte Frischhaltefolie zwischen Deckel und Glas legen, denn Essig greift Metall an.

Nochmals 1-2 Monate an einem kühlen Ort durchziehen lassen vor der Verwendung.

Hält sich mindestens 1 Jahr

Es ist auch möglich, statt Zucker zB. Xylit zu verwenden. Ich habe es ausprobiert: Es schmeckt nicht so gut wie mit Zucker, auch die Crema wird nicht so erreicht.

Copyright © 2023 Allebasi