

Holunderblütensirup

Zutaten für ein 5l-Glas:

- 40 – 45 Holunderblütendolden (je nach Größe)
- 3 kg Zucker
- 3 Liter Wasser
- Saft von 2 Zitronen (+die Schale)
- 2 Zitronen in Scheiben geschnitten
- Bügelverschlussflaschen/Fläschchen



Zubereitung:

- 2 Zitronen pressen
- Wasser mit Zucker und dem Zitronensaft aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Umrühren und etwas einkochen. Etwas abkühlen lassen.
- Zitronen in Scheiben schneiden
- Holunderblütendolden vorsichtig ausschütteln und verlesen sowie die Stiele abschneiden. (nicht waschen, da sich ansonsten der süße Blütenstaub löst. Wer schlechte Augen hat, Brille auf, damit man die kleinen Tierchen, die es natürlicherweise in der freien Natur gibt, auch findet.)
- abwechselnd Holunderdolden mit Zitronenscheiben in ein großes Gefäß stapeln
- Die heiße, aber nicht mehr kochende Flüssigkeit in das Gefäß zu den Holunderblüten gießen und mit dem Deckel gut verschließen.
- an einem warmen Ort ca. 3 – 7 Tage stehen lassen.
- Zwischendurch immer mal wieder schütteln, damit sich der Sirup mit den Blüten vermischt.

- Bügelverschlussflaschen/Fläschchen mit kochendem Wasser sterilisieren
- Den Holunderblütensirup durch ein ganz feines Sieb (oder eines mit Küchentrepp/Mulltuch/Stor ausgelegten Sieb) in einen Topf gießen und aufkochen lassen.
- Den heißen Sirup in die Flaschen füllen und gut verschließen.

Tipps:

- Schmeckt auch gut als Cocktail 😊
- Wer wenig Zeit hat kann die Stiele dran lassen – benötigt weniger Dolden, mindert aber die Intensität des Geschmacks.
- Haltbarkeit: Wenn die Flaschen luftdicht verschlossen sind, im Keller gut 1 Jahr. Geöffnete Flaschen im Kühlschrank lagern und nach kurzer Zeit aufbrauchen.

Grundrezept leicht verändert:

<https://www.stylish-living.de/selbstgemachter-holunderbluetensirup-ohne-zitronensaure/>