



Holunderblütensirup

Der Sirup schmeckt sehr erfrischend, daher lohnt es sich gleich eine etwas grössere Menge zuzubereiten. Ist auch ein sehr schönes und beliebtes Mitbringsel. Ich habe gleich drei Liter Wasser angesetzt. Der Sommer kann kommen und bleiben, wir sind für das durstige Wetter ausgerüstet.

Zutaten

für ca. 1,5 Liter

ca. 8-10 Holunderblütendolden

1 Liter Wasser, kalt

1 kg Zucker

20 g Zitronensäure, erhältlich in der Drogerie oder Apotheke



Zubereitung

Blütendolden ausschütteln (nicht waschen), in eine Schüssel geben, mit Wasser übergießen. Zucker und Zitronensäure dazugeben, rühren bis sich alles aufgelöst hat.

Mit einem Küchentuch (ich habe ein Mückenschutznetz benutzt, welcher man im Sommer über eine Früchteschale stellen kann, um Fruchtfliegen fern zu halten). Bei Raumtemperatur 24-48 Stunden stehen lassen (bei mir waren es ca. 36 Stunden). Ich habe meine Schüssel während des Tages an die Sonne gestellt. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Sirup absieben oder abfiltrieren. Ich habe ein Gazetuch dafür verwendet. Sirup aufkochen, siedend heiss in saubere, vorgewärmte Flaschen abfüllen. (Siehe Tipp)

Servieren des Sirups

Sirup mit Wasser aufgiessen. Nach Belieben mit Zitronenscheiben und Blütendolde servieren. Wer es ganz kühl mag, gibt noch Eiswürfel in das Glas oder in den Krug.

Tipp: Wer auf ganz sicher gehen will, kann die Flaschen ca. 5 Minuten im kochenden Wasser sterilisieren. Wer einen Steamer zur Verfügung hat, sterilisiert die Flaschen im Steamer. Bis zum Gebrauch im Wasser liegen lassen. Flaschen vor dem Füllen kurz abtropfen lassen (nicht mit Tuch abtrocknen).

Ich spüle meine sauberen Flaschen mit heissem Wasser aus und lasse das heisse Wasser solange in der Flasche, bis ich sie mit dem Sirup abfülle. Vor dem Abfüllen die Flasche abtropfen lassen.

Der Sirup lässt sich ungeöffnet kühl und dunkel 10-12 Monate aufbewahren.

Nach dem Öffnen der Sirup im Kühlschrank lagern und innert 3 – 4 Wochen konsumieren.

