

## Holunderblütensirup

Wir nutzen die kurze Holunderblütensaison und kochen einen lecker duftenden Sirup, der in Süßspeisen, Tee oder über Eiscreme köstlich schmeckt – auch in Cocktails macht sich das Schätzchen wunderbar.



Portionen: 1 Liter

Vorbereitung: 10 min

Zubereitung: 4 h

Zeit gesamt: 4 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten für den Holunderblütensirup:

- 2 Bio-Zitronen
- 1 kg Zucker
- 20 Holunderblütendolden (nicht direkt am Straßenrand sammeln!)
- ½ Liter Wasser

### Besondere Utensilien:

- Trichter
- Glasflasche

### Zubereitung:

- **Für den Holunderblütensirup** eine Zitrone unter heißem Wasser gründlich abspülen und trocknen. Die Schale in Streifen abschälen.
- Beide Zitronen auspressen.
- Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker, Holunderblüten und einen halben Liter Wasser in einen ausreichend großen Topf aufkochen.
- Auf mittlere Hitze zurückschalten und köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 5 Minuten).
- Topf abkühlen und abgedeckt im Kühlschrank acht Stunden lang oder über Nacht durchziehen lassen.
- Die Flasche mit kochendem Wasser füllen und fünf Minuten stehen lassen.
- Ausgießen und mit der Öffnung nach unten vollständig trocknen lassen.
- Holunderblütensirup durch ein Sieb gießen und mit Hilfe eines Trichters in die vorbereitete Glasflasche füllen.
- Im Kühlschrank aufbewahren, damit er frisch bleibt – **Prost!**