



Holunder-Sirup

Grundrezepte



Zutaten für ca. 500 ml:

Sirup
11 Holunderblütendolden
200 ml Liter Wasser
450 g Reissirup
1 Bio-Zitrone

Die Holunder-Dolden zum Reinigen nur leicht ausklopfen, denn der Blütenstaub des Holunders bringt den Geschmack. Also auf keinen Fall auswaschen.

Die Holunderblüten von den Stängeln zupfen und in ein verschließbares Glas geben. Die Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und zu den Blüten ins Glas geben. An dieser Stelle kannst Du auch Orangen- oder Limettenscheiben verwenden, je nach Geschmack. Ich finde die Orangenaromen auch sehr harmonisch mit Holunder.

Das Wasser nun aufkochen, den Sirup darin lösen und in das Glas füllen. das Glas gut verschließen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Dann den fertigen Holundersirup durch ein Sieb gießen und in einem weiteren sterilen, verschließbaren Glas auffangen.

Der Holundersirup ist durch seinen hohen Zuckeranteil recht lange haltbar. Im Kühlschrank sicher 3 – 4 Wochen.