

Fliedersirup

Wer den unwiderstehlichen Duft von Flieder mag, sollte dieses etwas spezielle Rezept unbedingt mal ausprobieren. Die Farbe wird natürlich bei weißem Flieder nicht so hübsch rosa.

Dieser ausgefallene Sirup ist eine ganz tolle Idee für ein nettes Mitbringsel und schmeckt nicht nur gut gekühlt lecker in Mineralwasser, sondern auch in Sekt, Prosecco oder auch in Kombination mit Gin...

Zutaten:

15 Fliederblütendolden (egal welche Farbe)
2 ½ l Wasser
2 kg Zucker
3 Bio Zitronen
30 g Zitronensäure

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und dann die Zitronensäure zugeben. Umrühren bis sich alles gelöst hat. Dann das Zucker-Zitronenwasser abkühlen lassen.

Währenddessen die einzelnen Blüten von den Stängeln zupfen und darauf achten, dass auch die kleinen grünen Stiele entfernt werden. Die Blüten mit den in Scheiben geschnittenen Zitronen in eine große, verschließbare Schüssel geben und das Zitronenwasser darübergießen. Dann mindestens drei Tage kaltstellen und durchziehen lassen.

Danach die Blüten und die Zitronen abseihen, die Flüssigkeit noch einmal kurz aufkochen und in saubere Flaschen abfüllen. Kühl und dunkel lagern und nach dem Anbruch in den Kühlschrank stellen.

