

Holunderblütensirup

Dieser Sirup schmeckt hervorragend mit kaltem Sprudelwasser und einer Scheibe Zitrone als „Kindervariante“ oder auch klassisch als Hugo auf Eis mit Minze, Prosecco und Sodawasser.

Zutaten:

25 Holunderblütendolden

1 l Wasser

1 kg Zucker

1 bis 2 Bio Zitronen

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, umrühren bis sich alles gelöst hat. Dann das Zuckerwasser ein bisschen abkühlen lassen.

Währenddessen die Holunderblüten, die man möglichst bei sonnigem Wetter am Nachmittag ernten sollte, auf ein weißes Tuch legen, damit eventuell vorhandene Krabbeltierchen noch flüchten können. Dann ein wenig abschütteln, aber nicht mit Wasser abspülen, da damit der Blütenstaub abgespült würde. Möglichst viel von den grünen Stängeln abschneiden. Die Blüten mit den in Scheiben geschnittenen Zitronen in ein großes Gefäß geben und mit dem Zuckerwasser übergießen. Dabei darauf achten, dass alle Blüten von der Flüssigkeit bedeckt sind.

Das Ganze möglichst im Kühlschrank drei bis vier Tage durchziehen lassen und gelegentlich umrühren.

Am Ende der Ziehzeit den Sirup durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Man kann dafür gut ein Küchentrepp in das Sieb geben oder das Ganze ein zweites Mal durch einen Kaffeefilter abseihen. Den Sirup noch einmal sprudelnd aufkochen um die Haltbarkeit zu erhöhen. Den fertigen Sirup in sterilisierte oder zumindest mit kochendem Wasser ausgespülte Flaschen abfüllen, verschließen, beschriften und kühl und dunkel lagern.

Der Sirup hält sich so bis zu einem Jahr, ist aber meist vorher aufgebraucht. Nach dem Anbruch in den Kühlschrank stellen.

