

Rezept Holunderblütensirup

Rezept Holunderblütensirup

Die Herstellung von Holunderblütensirup ist wirklich sehr simpel und auch für absolute Koch-Laien kein großes Geheimnis.

Zutaten:

Zutaten für ca. 2 Liter:

1,5 l Wasser

1,5 kg Zucker

50 g Zitronen-Säure (gibt es z.B. neben Drogerie- und Supermarkt auch in der Apotheke)

1 Zitrone

25 Holunderblüten

Zubereitung:

In einem großen Topf das Wasser zum Kochen bringen, den Zucker darin auflösen, danach die Wasser-Zucker Mischung erkalten lassen.

Während dessen die Holunderblüten gut schütteln, damit eventuell vorhandenen kleinen Ungeziefer entfernt werden. Nach Möglichkeit sollten sie nicht gewaschen, sondern wirklich nur gut ausgeschüttelt werden.

Anschließend die Blüten von den Stielen zupfen, die klappt ganz gut mit Hilfe einer Gabel, diese einfach über die Stängel ziehen.

Die Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden und mit der Zitronensäure zur kalten Wasser-Zucker-Mischung geben.

Diese Blüten in einen großen Topf füllen, ein Steinguttopf eignet sich am besten hierfür, mit dem Sirup auffüllen und abdecken.

So muss der Holunderblütensirup nun mindestens 3 Tage ziehen, während dessen immer wieder umrühren.

Anschließend den Holunderblütensirup durch ein Mulltuch abgießen und in sterile Flaschen einfüllen.

Gut verschlossen und gekühlt hält sich der Holunderblütensirup für ca. 1 Jahr in den Flaschen.

Verwenden kann man ihn als Zusatz in Mineralwasser oder auch in Sekt. Es gibt auch einige Backrezepte, in denen Holunderblütensirup Verwendung findet.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch