

# Holunderblüten-Sirup

Mein Holunderstrauch im Garten steht grad in voller Blüte - höchste Zeit, Euch mein Rezept für Holunderblütensirup zu verraten. Einfach gemacht, super zum Verschenken und total erfrischend bei diesen Temperaturen. Nützliche Utensilien für die Herstellung sind ein großer Topf und ein Safttuch zum Durchfiltern.



Zutaten (ca. 6 Flaschen à 0,5 Liter):

- 
- **3 Liter Wasser**
  - **2 kg Zucker**
  - **30 Holunderblütendolden**
  - **6 unbehandelte Zitronen in Scheiben**
  - **50 g Zitronensäure (z. B. aus der Apotheke)**
- 

Wasser und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen. Holunderdolden gut ausschütteln, zusammen mit den Zitronen und der Zitronensäure zum

Zuckersirup geben und gut umrühren. Mit Deckel verschlossen 3 Tage bei Raumtemperatur ziehen lassen, dabei jeden Tag 2-3 mal umrühren.

Nach 3 Tagen den Sirup zuerst durch ein feinmaschiges Sieb in einen anderen großen Topf umgießen. Dann nochmal durch ein Safttuch geben (so ist sicher nichts mehr im Sirup drin, was nicht reingehört...). Den Sirup nun aufkochen lassen und heiß in desinfizierte Flaschen geben, sofort verschließen.



Tipps:

- Anstatt eines Safttuchs kann man auch ein dünnes Küchenhandtuch oder eine Mullwindel nehmen.
- Ich nehme immer die normalen Weck-Flaschen mit Gummiring und Verschlussklammern zum Abfüllen. Nach einigen Tagen entferne ich die Klammern und kann so immer kontrollieren, ob das Vakuum noch da ist (Gummilasche zeigt nach unten). Kippt wirklich mal der Inhalt, sieht man es sofort, weil die Gummilasche nicht mehr nach unten zeigt. Praktisch, vor allem wenn man vorhat, den Sirup zu verschenken...
- Die Flaschen lassen sich super im Dampfgarer desinfizieren, einfach 25 Minuten bei 100°C einstellen oder, wie bei mir, das Desinfektionsprogramm laufen lassen.

