



Holunderblütensirup

Wenn man im Frühsommer am Waldrand entlang geht, wird man oft von einer wundervollen Duftwolke umgeben: Der Holunder blüht! Holunderblütensirup eignet sich perfekt, um Duft und Aroma einzufangen und zu konservieren. Die Blüten sollten voll entfaltet sein und bei trockenem Wetter geerntet werden. Der Sirup ist im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar. Für eine längere Haltbarkeit auch ohne Kühlung muss er 30 Minuten bei 80° eingekocht werden.

Zutaten

- 1 Liter Wasser
- 1 Kilogramm Zucker
- 20 Holunderblütendolden
- 1 Bio-Zitrone



Zubereitung

- Holunderblüten vorsichtig ausschütteln (nicht waschen!) und in ein großes Gefäß geben
- Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und zu den Blüten geben
- In einem Topf das Wasser mit dem Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Zuckersirup über die Blüten gießen und zugedeckt 3 Tage stehen lassen
- Sirup abseihen und in eine saubere Flasche füllen
- Mit Mineralwasser oder Sekt aufgießen oder zu einer Süßspeise weiter verarbeiten (z. B. Holunderblüteneis)