

Holunderblüten Sirup

Du brauchst:

35 Holunderblütendolden
70g Zitronensäure
1 Zweig Zitronenmelisse
2 Liter Wasser
2kg Zucker
eine unbehandelte Zitrone

Und so geht's:

Das Wasser, den Zucker und die Zitronensäure in einem großen Topf zum Kochen bringen, dabei fleißig rühren, sonst gibt es eine schöne Karamellschicht auf dem Topfboden.

Den Topf von Herd nehmen und die (ausgeschüttelten) Dolden und die kleingeschnittene Zitrone hineingeben. Zwei bis drei Tage ziehen lassen, durch ein Tuch filtern und in heiß ausgespülte Flaschen füllen.

Durch die gesättigte Zuckerlösung ist der Sirup mindesten 6 Monate haltbar.



www.titatonide