

Holunderblüten-Sirup

etwa 3 Flaschen je 500 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.



Zutaten:

- 20 Holunderblüten-Dolden
- 750 ml Wasser
- 1 kg Zucker
- 4 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
- 2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe



Abb. 1



Abb. 2

1 Vorbereiten:

Blütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) (Abb. 1) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von 20 Blütendolden die Stiele mit einer Schere abschneiden.

2 Zubereiten:

Wasser mit Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Zitronensäure und Einmachhilfe einrühren. Blütendolden in ein verschließbares, hitzebeständiges Gefäß (Inhalt etwa 2 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgießen. Diese Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank) mit Deckel ziehen lassen.

3 Sieb mit Küchenpapier auslegen. Die Flüssigkeit durch das vorbereitete Sieb gießen (Abb. 2). Die aufgefangene Flüssigkeit nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen. Flaschen möglichst etwa 5 Min. auf den Deckel stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein erfrischendes Getränk gießen Sie etwas Holunderblüten-Sirup mit kaltem Mineralwasser oder Sekt auf.
- Die Haltbarkeit beträgt etwa 1 Jahr.
- Da die Holunderblütensaison recht kurz ist, können Sie auch die doppelte Menge zubereiten.

1 Portion = 20 ml