



## Holunderblüten-Sirup

### Zutaten

#### Für einen Liter Sirup

15 gut duftende Blütendolden  
750g Zucker  
1L Wasser  
zwei Zitronen

### Zubereitung

1. Zitronen schälen und in kleine Stücke schneiden. Sie können auch 20g Zitronensäure verwenden.
2. Entfernen Sie die Holunderblüten von den Stielen und spülen Sie sie mit Wasser ab, um alle Blattläuse zu entfernen.
3. Der Zucker wird im kochenden Wasser aufgelöst, Zitrone und Blüten dazu geben und das Gemisch 48 Stunden lang an der Kühle stehen lassen und mehrmals umrühren.
4. Den Sirup durch ein Sieb streichen und nochmals fünf Minuten kochen. Danach wird er in eine sterilisierte Flasche eingefüllt und sofort verschlossen.
5. Einmal offen muss der Sirup im Kühlschrank aufbewahrt und etwa innert drei Wochen getrunken werden.