

# Holundersirup

1 kg Holunderbeeren,  $2\frac{1}{2}$  dl Wasser, Saft von  
1 Zitrone, 250 g Zucker pro 5 dl Saft

Die Beeren mit dem Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Dann zuerst durch ein Sieb, anschliessend durch ein Tuch oder einen Geleesack sieben. Den aufgefangenen Saft abmessen und mit dem abgewogenen Zucker in eine Pfanne geben und aufkochen. 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Wenn nötig abschäumen. Dann sofort in saubere Flaschen füllen und verschliessen.