



Sigrids Kräuterzauber

Holunderblütensirup



- | | | |
|----------|--------------|---|
| <i>2</i> | <i>L</i> | <i>Wasser</i> |
| <i>4</i> | <i>kg</i> | <i>Zucker</i> |
| | | <i>zusammen aufkochen lassen.</i> |
| | | <i>In die erkaltete Masse 40 Holunderblütendolden</i> |
| | | <i>geben.</i> |
| <i>4</i> | <i>Stück</i> | <i>ungespritzte Orangen</i> |
| <i>3</i> | <i>Stück</i> | <i>Zitronen</i> |

Beides mit Schale in Scheiben schneiden und in die aufgekochte Flüssigkeit geben.

50 g Zitronensäure (aus der Apotheke) ebenfalls dazugeben.

Alles in einem großen Topf gut verrühren und 5 Tage stehen lassen.
Jeden Tag umrühren.

Nach 5 Tagen abseihen und in gut verschließbare Flaschen füllen.

Dieser lecker schmeckende Sirup ist - mit Wasser verdünnt - ein erfrischendes Getränk im Sommer. Aber auch mit Sekt oder Champagner ist Holunderblütensirup köstlich.

Die Holunderblüten sollen voll aufgeblüht sein. Die Blüten nach Möglichkeit nicht waschen, da sonst der für den aromatischen Geschmack verantwortliche Blütenstaub verloren geht.