



Rezeptempfehlungen von www.die-infoseiten.de

Rezept Holunderblütensirup

Der Holundersirup ist eine erfrischende und wohlschmeckende Zugabe zu Wasser oder Sekt.

Zutaten

25 frische Dolden Holunderblüten
1,5 l Wasser
1,5 kg Zucker
2 – 3 Zitronen
ca. 50 g Zitronensäure

Zubereitung des Holundersirups

Die Holunderblüten in einen großen Topf und den Saft der ausgepressten Zitronen darüber geben. Wasser und Zucker in einem zweiten Topf aufkochen und noch heiß über die Blüten gießen. Nun die Zitronensäure in etwas warmem Wasser auflösen, dazu geben und alles gut umrühren.

Das Ganze nun abgedeckt für 3 Tage im Topf ziehen lassen. Den Sirup filtern. In Flaschen abgefüllt, ist der Holundersirup einige Zeit im Kühlschrank gut haltbar.

Auch kann man diesen portionsweise einfrieren, hat so bei Bedarf immer etwas frischen Sirup im Haus.

Wohl bekomms! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)

