



## Holunderblütensirup

1,2 Liter

1000 ml Wasser

1000 g Zucker

3 Zitronen

15-20 reife Holunderblüten (geöffnet, aber Blütenstaub noch vorhanden!)

Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen (Läuterzucker)

Holunderblüten auf Ungeziefer kontrollieren

Zitronen in dünne Scheiben schneiden

Holunderblüten mit den Zitronenscheiben in eine Schüssel schichten und mit dem Läuterzucker übergießen. Die Blüten müssen mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit einem Tuch abgedeckt an einem kühlen Ort (bei zu hoher Temperatur gärt das Ganze) drei Tage durchziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Den Sirup durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb in einen Topf gießen, kurz aufkochen und in saubere Flaschen (am besten mit Bügelverschluss) füllen. Ist ca. 1 Jahr lang haltbar.