




Holunderblüten-Ansatz oder -Sirup

Holunderblüten-Ansatz und Holunderblütensirup selbst herstellen für die Verfeinerung von Cremes, Torten, Bowle oder Hugo-Cocktails.

etwa 3 Flaschen (je 500 ml)

   etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

20 Holunderblüten-Dolden
750 ml Wasser
500 g Zucker
4 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Wie mache ich Holunderblüten-Sirup oder Holunderblüten-Ansatz selber?:

① Waschen von Holunderblüten:

Blütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Von 20 Blütendolden die Stiele mit einer Schere abschneiden.



② Kochen von Holunderblüten-Ansatz und Holunderblüten-Sirup:

Für **Holunderblüten-Ansatz** 500 g Zucker verwenden und für **Holunderblüten-Sirup** 1 kg Zucker verwenden. Wasser aufkochen, die gewünschte Zuckermenge zufügen und 2 Min. sprudelnd kochen. Den Topf vom Herd nehmen, Zitronensäure und Einmachhilfe einrühren. Blütendolden in ein verschließbares, hitzebeständiges Gefäß (Inhalt etwa 2 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgießen. Diese **Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank)** mit Deckel ziehen lassen.

③ Ansatz abgießen:

Diese Flüssigkeit durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Die aufgefangene Flüssigkeit wird als **Holunderblüten-Ansatz** in Rezepten verwendet oder zum **Holunderblüten-Sirup** weiterverarbeitet.



Holunderblüten-Sirup abfüllen:

Für **Holunderblüten-Sirup** wird die aufgefangene Flüssigkeit wie folgt verarbeitet: Holunderblüten-Ansatz nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen. Flaschen möglichst etwa 5 Min. auf den Deckel stellen. Das geht besonders einfach in Leergut-Kisten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch die doppelte Menge zubereitet werden.
- Die Haltbarkeit des Holunderblüten-Sirups beträgt etwa 1 Jahr.
- Sowohl Sirup als auch Ansatz eignen sich vorzüglich als Zusatz zu Sekt oder Mineralwasser.