





# Holunderblüten-Ansatz

Ein Auszug mit weniger Zucker aus zarten Holunderblüten zum Verfeinern von Marmeladen, Gelees und Cocktails.

etwa 2 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 verarbeite ich Holunderblüten?:

### ① Holunderblüten waschen:

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



### ② Von 20 Blütendolden die Stiele mit einer Schere abschneiden.



### 3 Holunderblütensirup-Ansatz (ergibt etwa 1 l):

Wasser mit Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Zitronensäure und Einmachhilfe einrühren. Holunderblüten in ein verschließbares, hitzebeständiges Gefäß (Inhalt etwa 2 l) geben und mit der heißen Zuckerlösung aufgießen. Diese Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank) mit Deckel ziehen lassen.



### 4 Diese Flüssigkeit durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Die aufgefangene Flüssigkeit wird als Ansatz weiterverarbeitet.



### Holunderblüten-Ansatz länger lagern:

Wenn der Holunderblüten-Ansatz nicht sofort verwendet wird, kochen Sie die Flüssigkeit nochmals auf und füllen sie dann sofort randvoll in saubere Flaschen. Die Flaschen mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen. Flaschen möglichst etwa 5 Min. auf den Deckel stellen. Dafür die Flaschen umgekehrt in eine Leergut-Kiste stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Ansatz ist in kleinen Portionen auch gut einzufrieren. Zum Beispiel in einem Eiswürfelbereiter.
- Der Holunderblüten-Ansatz eignet sich gut für die Verfeinerung von Bowle, Sekt oder anderen Erfrischungsgetränken sowie zur Gelees und Konfitüren, z. B. [Holunderblüten-Sekt-Gelee](#) und [Blumige Erdbeerkonfitüre](#).
- Da die Holunderblütensaison recht kurz ist, können Sie auch die doppelte Menge zubereiten.