

Holunderblüten-Ansatz

Auszug von Holunderblüten-Dolden

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

1 Vorbereiten:

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 Zubereiten:

Wasser mit Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. 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 Diese Flüssigkeit durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Die aufgefangene Flüssigkeit wird als Ansatz weiterverarbeitet.



ODER:

Wenn der Ansatz nicht sofort verwendet wird, wird die aufgefangene Flüssigkeit wie folgt verarbeitet: Flüssigkeit 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Ansatz ist in kleinen Portionen auch gut einzufrieren.
- Er eignet sich auch als Zusatz zu Bowle, Sekt oder anderen Erfrischungsgetränken sowie zur Geleezubereitung, z. B. Holunderblüten-Grapefruit-Gelee, Holunderblüten-Sekt-Gelee, ...
- Da die Holunderblütensaison recht kurz ist, können Sie auch die doppelte Menge zubereiten.

1 Portion = 500 ml

