

Holunderblüten-Sirup

Ein selbst gemachter Holunderblütensirup zum Verfeinern von Limonade, Bowle, Cocktails, Gelee, Konfitüren und Torten-Cremes.

etwa 3 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich

▬ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

Wie mache ich Holunderblüten-Sirup selber?:

1 Holunderblüten waschen:

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 Holunderblüten-Sirup kochen:

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 Zuckerlösung aufgießen. Diese Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank) mit Deckel ziehen lassen.



- ③ Sieb mit Küchenpapier auslegen. Die Flüssigkeit durch das vorbereitete Sieb gießen. Die aufgefangene 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. Am besten die Flaschen umgekehrt in eine Leergut-Kiste stellen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein erfrischendes Getränk gießen Sie etwas Holunderblüten-Sirup mit kaltem Mineralwasser oder Sekt auf.
- Die Haltbarkeit beträgt etwa 1 Jahr.
- Da die Holunderblütensaison recht kurz ist, können Sie auch die doppelte Menge zubereiten.