



waskochen.ch

## Holunderblüten-Sirup

### Zutaten

8–12 Holunderblüten-Dolden  
1 unbehandelte Zitrone [Saft und Schale]  
500g Zucker  
20g Zitronensäure [gibt es in der Apotheke]  
1 Liter Wasser



### Zubereitung:

1. Die Dolden sehr gründlich nach Käferli und Läusen absuchen, aber auf keinen Fall schütteln, denn der Blütenstaub bringt das Aroma.
2. Die Zitrone heiss abwaschen, abtrocknen und auspressen. Die Schale in Ringe schneiden und auf die Seite legen.
3. Zucker in einem Liter Wasser aufkochen.
4. Diesen Sud in eine Schüssel giessen, Zitronensaft und Zitronenschalen-Scheiben dazugeben und auskühlen lassen.
5. Die Holunderblüten in die kalte Zucker-Zitronenlösung geben und mit den Zitronenscheiben beschweren.
6. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 2 Tage an einem sonnigen Platz durchziehen lassen.
7. Blüten und Zitronenschale mit einer Schaumkelle herausheben – auf keinen Fall auspressen – und wegwerfen.
8. Den Sud durch ein Passiertuch oder eine Mullwindel in einen Topf giessen. (Ich hatte nichts solches zur Hand und habe den Sud durch ein sehr feines Sieb gegossen.) Die Zitronensäure dazugeben und unter Rühren aufkochen.
9. Anschliessend wird der heisse Sirup in heiss ausgespülte Flaschen gefüllt und sofort verschlossen.

**TIPP:** Um die feinsten Fremdstoffe zu entfernen habe ich zwei Gazenkompressen in den Trichter gelegt. Wenn man beim Einfüllen ganz sorgfältig abfüllt, klappt es wunderbar.