

## Holunderblütensirup

Zubereitungszeit: 20min

Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

### Zutaten:

1,5l Wasser

15-20 Blüten ( Dolden)

1 bio Zitrone

Zitronen-säure ( je nach Geschmack )

1,5kg Zucker (muss leider wirklich so viel sein :)

---

### Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, so dass der Zucker sich aufgelöst hat. Zitrone in Scheiben schneiden und hinzufügen. Zitronen-säure hinzufügen. Die Blüten ausschütteln nicht abwaschen und hinzufügen. Es empfiehlt sich die Blüten nicht an einer Straße zu sammeln. Den Sud 24-48 h in den Kühlschrank stellen. Dann durch ein Tuch lassen und auf dem Herd zum kochen bringen. 2-3 min kochen lassen so werden mögliche Keime abgetötet. In heiß ausgespülte Flaschen gefüllt und luftdicht verschlossen hält er sich je nach Zucker Anteil im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Viel Spaß beim nachmachen

