

Hier und heute



Holunderblütensirup

Der Duft von Holunderblüten verrät viel über ihren Geschmack – er ist süß und gleichzeitig herb. Julia Floß konserviert ihn in einem vielseitigen Sirup.

Das Rezept

von Julia Floß für 1,5 Liter Sirup

Zutaten

- 10 Holunderblütendolden
- 1 kg Zucker
- 15 ml Zitronensaft (1-2 Zitronen)
- 1 l Wasser

Zubereitung

Die Holunderblütendolden im vollreifen Zustand ernten. Die Blüten sollten sehr stark duften und geöffnet sein.

Dann zehn bis 15 Blüten mit je einem Liter Wasser ansetzen und 24 Stunden ziehen lassen. Durch ein feines Sieb seihen und pro Liter Wasser ein Kilogramm Zucker und 15 bis 25 Gramm Zitronensäure zugeben. Alles zusammen aufkochen. Dadurch löst sich der Zucker leichter und der Sirup wird länger haltbar.

Noch heiß in gut gespülte Flaschen füllen.