



Lindas Holunderblütensirup

Zutaten:

50 Blütendolden
 2 kg feiner Zucker
 80 g Zitronensäure
 2 Bio-Zitronen, unbehandelt
 1 ½ l kochendes Wasser

Zubereitung:

Die Holunderblüten nicht waschen, sondern nur die Blütendolden etwas abschütteln und eine Weile liegen lassen, damit kleine Krabbeltierchen noch flüchten können.

Die Blütendolden in einen großen Topf geben. Zitronen waschen und in Scheiben schneiden, darüber geben, ebenfalls den Zucker und die Zitronensäure. Kochendes Wasser darüber gießen, sachte umrühren bis sich der Zucker gelöst hat.

6 Tage zugedeckt im Keller stehen lassen, hin und wieder umrühren, damit sich kein Zucker am Boden absetzt.

Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen, Sirup durchseihen. In sterilisierte Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.