



Schweizer Radio
und Fernsehen

Holunderblütensirup

Zutaten

15 bis 20 frische Holunderblütendolden
1 l Wasser
1 Zitrone, Saft
1 kg Zucker
25 g Zitronensäure (in Drogerien erhältlich)

Zubereitung

Die Holunderblütendolden sorgfältig ausklopfen, um sie von allfälligen, sich darin verbergenden Insekten zu befreien. In ein Gefäss (aus Plastik, Glas oder Chromstahl) geben. Das Wasser und den Zitronensaft dazu geben und alles gut vermischen. Zugedeckt während 48 Stunden an einem kühlen, dunklen Ort stehen lassen.

Danach die Flüssigkeit absieben und den Zucker unterrühren, bis er sich gänzlich aufgelöst hat. Die Zitronensäure untermischen und den fertigen Sirup in Bügelflaschen abfüllen. Kühl lagern.