



## Holundersirup

### So geht`s!

- Sie brauchen für das Holundersirup-Rezept:
  - 20 Blütendolden,
  - 2 unbehandelte Zitronen,
  - 50 g Zitronensaft,
  - 1 kg Zucker,
  - 1 Liter Wasser.
- Zunächst legen Sie die gut gewaschenen Zitronenscheiben in ein Porzellan- oder Steingutgefäß. Die gewaschenen und trocken getupften Blüten des Holunder vom Stiel abtrennen und dazu legen. Darüber gießen Sie kochendes Wasser und geben den Zucker und Zitronensaft dazu.
- Gut umgerührt lassen Sie das Gefäß an einem kühlen Ort und mit einem Leinentuch abgedeckt etwa drei Tage ziehen.
  - Anschließend sieben Sie die Flüssigkeit in heiß ausgespülte saubere Flaschen ab und verschließen diese für guten Holundersirup.
  - Im Sommer füllen Sie ein bis zwei TL Sirup mit Mineralwasser oder Sekt auf, im Winter gießen Sie mit kochendem Wasser auf.