



# Holunderblüten-Sirup

## 1

ca. 30 Holunderblüten-Dolden, 2 Liter Wasser, 4 kg Zucker, 4 Orangen, 2 Zitronen, 50 g Zitronen-Säure

Zucker in abgekochtem Wasser auflösen, Holunderblüten-Dolden und die in Scheiben geschnittenen Orangen, Zitronen und die Zitronen-Säure dazu geben.

3 – 5 Tage stehen lassen, am Besten festverschlossen z.B. im Schnellkochtopf, durch ein feines Sieb abseihen und in Drehverschluss-Flaschen abfüllen.

---

## 2

ca. 40 Holunderblüten-Dolden, 3 Liter Wasser, 3 kg Zucker, 4 Zitronen, 1 Orange, evtl. 1 Tüte Zitronen-Säure

Holunder in Wasser einlegen, 24 Stunden ziehen lassen, durch ein feines Sieb abseihen, die in Scheiben geschnittenen Zitronen und Orange dazu geben, Zucker einrühren, 24 Stunden ziehen lassen, ab und zu umrühren damit der Zucker sich auflöst, noch einmal abseihen, zum Kochen bringen, 3 Minuten köcheln lassen, evtl. Zitronen-Säure hinzufügen.

Den Sirup noch heiß in Glasflaschen abfüllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

---

Mit Sekt oder Mineral-Wasser mischen, nach Geschmack Limetten-Schnitzen und Pfefferminz-Blätter hinzufügen.

Kühl und dunkel aufbewahrt hält der Sirup ca. 9-12 Monate.