



Holunderbeerensirup

Zutaten: 1000 g schwarze Holunderbeeren
1200 g Wasser
200g Zucker
2 Zitronen
Zucker nach Saftgewicht (etwa 1,5-2kg)

Zubereitung: Die schwarzen Holunderbeeren mit einer Gabel abzupfen, waschen und grüne Beeren aussortieren. Die Beeren mit 1200 g Wasser bedecken und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Beeren anschließend mixen und mit 200 g Zucker und dem Saft von zwei Zitronen in einem Topf aufkochen. Alles in einem feinmaschigen Sieb absieben. Den Saft danach mit Zucker 1:1 gut aufkochen lassen.

Danach den Saft noch heiß in vorgewärmte Flaschen randvoll füllen und sofort verschließen. Mit einem Tuch abdecken und abkühlen lassen.

Die Flaschen kühl und dunkel (Keller) aufbewahren. Der Sirup soll etwa 1 Jahr haltbar sein (ohne Gewähr).

Holunderblütensirup

1500 g Zucker in einen Topf geben
1 1/2 l Wasser hinzufügen aufkochen, Zucker auflösen, abkühlen lassen
50 g Zitronensäure hinzufügen
2 Zitronen -unbehandelt- in Scheiben schneiden, hinzufügen
25 Holunderblütendolden waschen, trockenschütteln, von den Stielen zupfen, in einen Steinguttopf geben, Sirup darüber gießen, vermischen, zugedeckt 3 Tage ziehen lassen, ab und zu umrühren

Mulltuch über einen Topf legen, Sirup durchgießen
in heiß ausgespülte, absolut saubere dekorative Flaschen füllen, verschließen