



Holunderbeeren-Sirup

2 kg Holunderbeeren
ca. 2 dl Wasser
20 g Zitronensäure
1 kg Zucker

Wasser und Beeren aufkochen und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Die ausgekochten Beeren durch ein grobes Sieb pressen, dann nochmals durch ein feineres Sieb oder ein Tuch pressen und den Saft auffangen.

Wer ein Entsafter hat, kann so einfach den Beerensaft gewinnen.

Dann auf 1 Liter Saft 1 kg Zucker und 20 g Zitronensäure dazugeben, aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

In saubere vorgewärmte Flaschen randvoll einfüllen und sofort verschliessen.

Holunderblüten-Sirup

2 Liter Wasser
2 kg weisser Kristallzucker
40 g Zitronensäure
30–50 Holunderblütendolden
2 Bio-Zitronen

Holunderblüten um die Mittagszeit ernten.

Nicht waschen, Blüten nur etwas ausschütteln, allenfalls Insekten und Blätter entfernen.

Die Blüten in eine grosse Schüssel geben, mit dem Wasser übergossen.

Zitronen in Scheiben schneiden, die Blüten damit bedecken. Ein feines Tuch über die Schüssel legen.

1–2 Tage an der Sonne stehen lassen. Darauf achten, dass die Blüten mit den Zitronenscheiben bedeckt sind.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb filtrieren. Dann den Zucker und die Zitronensäure dazugeben, aufkochen lassen.

Sofort in saubere vorgewärmte Flaschen randvoll einfüllen und verschliessen.

Dunkel und kühl z.B. im Keller aufbewahren.

Flasche einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren.