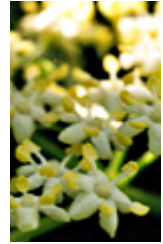


Holunderblütensirup



10-12 Holunderblütendolden

2 Liter Wasser

*1½ - 2 kg Zucker
40 g Zitronensäure
oder 2-4 dl Zitronensaft*

Wegen möglicher Insekten kurz ausschütteln, Stiele dann kurz schneiden, in eine Schüssel geben.

Aufkochen, über die Blüten giessen, den Ansatz zudecken, 1-2 Tage stehen lassen, von Zeit zu Zeit umrühren. Blüten mit einem Sieb abschöpfen, die Flüssigkeit mit einem Sieb oder Tuch filtrieren.

Mit dem Sud in einer Chromstahlpfanne (mind. 3 Liter Inhalt) aufkochen, in vorgewärmte, saubere Flaschen randvoll abfüllen.

Haltbarkeit:

Bis zu 12 Monate. Kühl und dunkel lagern. Wenn einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren.