



AUGUSTS HOLUNDERBLÜTENSIRUP

1 kg Zucker

1 l Wasser

30 bis 50 Holunderdolden,
mit möglichst geöffneten Blüten,
an einem sonnigen Tag gepflückt

25 g Zitronensäure

2 Bio-Zitronen in Scheiben



ZUBEREITUNG:

Wasser aufkochen und Zucker unterrühren.

Abkühlen lassen, Zitronensäure darin auflösen.

Die Holunderdolden ausschütteln und, so gut es geht,
von grünen Stängeln befreien.

Mit den Zitronenscheiben in einen Topf geben und
mit der Zuckerlösung übergießen. Deckel drauf und
drei Tage an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und noch einmal
aufkochen lassen. In sterile Flaschen abfüllen. Im Verhältnis
eins zu zehn mit Wasser verdünnen und genießen.