AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Frühling	Schweiz

HOLUNDERBLÜTEN-SIRUP



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im Mai blüht der Holunder. Die um den Mittag bei sonnigem Wetter gepflückten Blüten entfalten ihren Duft im Sirup am besten. (+3 Tage einweichen und ziehen lassen)

ZUTATEN (40 PERSONEN)

20 Risp	Holunderblüten	1 Liter	Wasser
1	Zitrone, Scheiben	20 g	Zitronensäure
		1 kg	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Blütenrispen ausschütteln. Nicht auswaschen, da sie sonst das Aroma verlieren. Die Blüten und Zitronenscheiben ins Wasser tauchen. 3 Tage mit der Zitronensäure zugedeckt ziehen lassen.
2. Jeden Tag 2-3 Mal umrühren.
3. Holunderblüten absieben. Aromawasser mit Zucker kalt gut verrühren und in saubere Flaschen giessen.

TIPP: 6 Monate im Kühlschrank haltbar.