

Fliederblütensirup & Fliederblütenzucker



Einkaufsliste:

Für etwa 800ml Sirup

800g Zucker
1000ml Wasser
2 Vanilleschoten
10-12 Fliederblüten-Dolden
2-3 Zitronen

Für den Zucker

2 Fliederdolden
1 Vanilleschote
300g Zucker

So wird's gemacht

Für den Sirup: Zunächst den Flieder gut ausschütteln, sodass Kleintiere und Staub entfernt werden. (Wer möchte, kann den Flieder auch ganz vorsichtig kurz mit einer Brause leicht abbrausen, der Flieder darf aber nicht im Wasser liegen, sondern nur wie bei Regen kurz abgespült werden. Mit einem Küchentuch trocken tupfen.) Fliederblüten von der Dolde zupfen, auch wenn dies Zeit kostet, es darf kein Grün mehr in der Masse sein. Blüten in eine Schüssel geben. Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen bis der Zucker aufgelöst ist, Zitronen in Scheiben geschnitten gemeinsam mit der Vanille (Mark und ausgekratze Schote) in die Zuckermasse geben, kurz mitköcheln und die heiße Masse inkl. Zitronen und Vanille über den Flieder gießen. So mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Masse abseihen und die Flüssigkeit erneut aufkochen, 15-20 Minuten köcheln lassen. In sterilisierte Flaschen oder Gläser geben und verschließen, abkühlen lassen. Je stärker die Farbe des Flieders je stärker wird die Farbe des Sirups.

Für den Zucker Flieder wie oben vorbereiten und auf einem Blech ausbreiten, zwei Tage trocknen lassen und mit dem Zucker in ein Gefäß mit der Vanille schichten. Weitere 2 Tage verschlossen ziehen lassen und durch ein grobes Sieb geben, die Blüten entfernen.