

Holunderblüten Sirup & Schorle



Einkaufsliste:

Für etwa 1200ml Sirup

1200g Zucker
1400ml Wasser
2 Zitronen
20-30 Holunderblüten-Dolden
30g Zitronensäure (aus der Apotheke)

Für die Limo

3 Zitronen
2-3EL Zucker
50 ml Holunderblütensirup (nach Belieben mehr oder weniger)
2l Sprudelwasser
Eiswürfel nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Sirup: Zunächst den Holunderblüten gut ausschütteln, sodass Kleintiere und Staub entfernt (Holunderblüten nicht vom Straßenrand pflücken, vom Feldrand etc. ist besser!) werden. 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 Zitronensäure die Zuckermasse geben, kurz mitköcheln und die heiße Masse inkl. Zitronen über die Holunderblüten 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. Ihr könnt den Sirup auch wie Eiswürfel einfrieren und dann nach Belieben ausfrieren.

Für die Holunderblüten Limo/Schorle Zitronen auspressen, Saft mit dem Zucker verrühren, Holunderblütensirup hinzugeben und verrühren (Ihr könnt auch den eingefrorenen Sirup verwenden), mit dem Sprudelwasser aufgießen und sofort mit Eiswürfeln und nach Belieben Zitronenscheiben servieren.