

HOLUNDERSIRUP

home-made

ZUTATEN

ca. 7 große Holunderblüten: geerntet an einem sonnigen Tag, ungewaschen
3 Bio-Zitronen – gewaschen und in Scheiben geschnitten
2 Bio-Orangen – gewaschen und in Scheiben geschnitten
3kg Zucker (ich nehme den Bio-Rohzucker)
50g Zitronensäure
2l Wasser

ZUBEREITUNG

>>> Tag 1

Zucker und Wasser in einem großen Topf langsam zum Köcheln bringen.
Immer wieder umrühren, damit der Zucker nicht am Boden anbrennt.

Zitrusfrüchte waschen und in Scheiben schneiden.
Zitronensäure abwiegen und bereitstellen.

Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, kann man den Topf vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten hinzufügen.
Die Holunderblüten etwas nach unten drücken damit sie gut mit Wasser bedeckt sind.

Den Topf mit einem Geschirrtuch bedecken und einen Spalt geöffnet lassen damit der Sirup „atmen“ kann.

>>> Tag 3

In einen großen Topf ein Sieb legen und dieses mit einem Baumwolltuch auslegen.
Den Sirup nun abseihen.
Für eine längere Haltbarkeit kann man den Sirup vor dem Abfüllen nochmals erhitzen.

Den Sirup noch heiß in Flaschen abfüllen und gleich verschließen.
Die Flaschen an einem kühlen und dunklen Ort lagern.



MATERIAL

10Liter Topf – zum Sirup ansetzen (ich mache meist die doppelte Menge des angegebenen Rezepts)

10Liter Topf – zum Sirup abseihen am dritten Tag

Sieb und ein Baumwolltuch – zum abseihen

Glasflaschen – ich wasche sie im Geschirrspüler heiß durch

Verschlüsse – diese sollten sauber, trocken und intakt sein

Trichter – kontrolliere ob dein Trichter in den Flaschenhals passt und nicht zu sehr wackelt

Geschirrtücher – die Flaschen werden sehr heiß nachdem du sie befüllt hast. Halte sie mit einem Geschirrtuch fest, wenn du den Verschluss anschraubst.

Schöpfer, Schneidbrett, Messer, Küchenwaage, Zitronenpresse, ...

TIPP: Zu zweit füllt es sich am einfachsten ab. Wir machen es immer so: Ich befülle die Flaschen und Wolfgang kontrolliert den Rand ob er sauber ist (evtl. mit feuchten Tuch abwischen) und schraubt sie dann zu. Das geht ganz schnell!

