Holunderblüten-Sirup

Zutaten:

- 20-30 Rispen Holunderblüten
- 1,5 l Wasser
- 1 kg Zucker
- 2 Bio-Zitronen
- 50 g Zitronensäure

Holunderblüten sammeln und möglichst zeitnah verarbeiten. Die Rispen vorsichtig ausschütteln, um Insekten zu entfernen - nicht waschen, denn in den Pollen steckt das Aroma. Dicke Stängel von den Rispen entfernen, sie würden den Sirup bitter machen.

Zitronen abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Blüten und Zitronen zusammen in einen Topf geben.

Wasser, Zucker und Zitronensäure in einem zweiten Topf aufkochen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen, dann über die Blüten und Zitronenscheiben geben. Vorsichtig umrühren. Die abgekühlte Flüssigkeit einige Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und noch einmal kurz aufkochen. In abgekochte Flaschen füllen.

Der Sirup schmeckt gut als Durstlöscher mit Wasser verdünnt oder als Zutat für einen sommerlicher Cocktail wie etwa Hugo. Dafür etwas frische Minze, 1 Limettenscheibe und etwas Holunderblüten-Sirup in ein Glas geben. Mit Prosecco oder Sekt aufgießen. Kurz umrühren und zum Schluss ein wenig Sodawasser oder kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazugießen.

Sendung/Quelle: Rasch durch den Garten
Sendetermin: 02.06.2024
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen