



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 3 l Wasser
- 1 kg Zucker
- 50 g Zitronensäure
- 3 Zitronen, unbehandelt
- 40 Holunderblüten

Mein persönlicher Tipp

Nur an trockenen Tagen Holunderblüten ernten und säubern, so haben diese mehr Geschmack. Nicht neben stark befahrenen Straßen ernten.



Petra Eder

Seminarbäuerin im Bezirk Krems

Holunderblütensirup



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Wasser mit Zucker aufkochen bis sich die Kristalle aufgelöst haben und überkühlen lassen. Zitronen in Scheiben schneiden und mit der Zitronensäure und den Holunderblüten in ein hohes Gefäß geben. Mit dem überkühlten Zuckerwasser übergießen. 3 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen und hin und wieder umrühren. Die Blüten abseihen, den Saft nochmals kurz aufkochen lassen und heiß in saubere Flaschen abfüllen. So bleibt der Saft für lange Zeit haltbar.

