

Holunderblütensirup, hausgemacht



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für ca. 3 Liter Holunderblütensirup:
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für ca. 3 Liter Holunderblütensirup:', 'yield' : " " });
```

Holunderblütensirup ist eigentlich ein wahrer „Tausendsassa“ und äußerst vielseitig zu verwenden.

Zu sommerlich-erfrischenden Getränken. Mit Sekt, Prosecco, Mineralwasser, Tonic Water, aber auch für eisgekühlte Limonaden, frischen Erdbeeren oder Eissorbet.

Für einen Liter Holunderblütensirup braucht man etwa 30 - 40 der weißen Blütendolden. Das Mischungsverhältnis ist 1:4, z.B. mit Mineralwasser. Hält sich verschlossen monatelang, geöffnet sollte man ihn baldmöglichst verbrauchen.

Zutaten

- Für ca. 3 Liter Holunderblütensirup:
- Ca. 80 Holunderdolden

- Saft von Zitronen, ev. etwas Abrieb
- 2 Zitronen in Scheiben
- 2 l Wasser
- 2 kg Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hollunderblüten kurz abspülen und in ein ausreichend großes Gefäß - Schüssel schichten, dazwischen die Zitronenscheiben stecken, gut herunter - zusammen drücken.

Schritt2

Wasser und Zucker zu Läuterzucker aufkochen, etwas abkühlen, dann den Zitronensaft dazu geben. Über die Hollunderblüten gießen, mit einem Teller beschweren und 3 - 4 Tag durchziehen lassen. Die Flaschen kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und den Sirup abfüllen, fest verschließen.

Rezeptart: Dessertsoßen, Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holunderbluetensirup/>