

Holundersirup



Zutaten

- 1.000 g Zucker
- 1.000 g Wasser
- 50 g Zitronensäure
- 10 (saubere) Holunderblüten

Zubereitung

Zucker mit Wasser im Mixtopf ca. 15 Min/100°C/ Stufe 2 kochen. Zitronensäure zugeben und kurz 10 Sek/Stufe 5 verrühren.

10 (saubere) Holunderblüten in eine Schüssel (oder Topf) geben und mit dem heißen Gemisch übergießen, abdecken und für mindestens 10 Stunden ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren!

Abseihen, in Flaschen abfüllen und kühl lagern.