

HOLUNDER - BLÜTEN - SIRUP



Gebraucht werden:

- 2 Liter gutes Wasser (ohne Kohlensäure)*
- 2 kg Cristallino Zucker (RAPUNZEL)*
- 25 Dolden Holunderblüten*
- 3 Bio-Zitronen*
- 1-2 cm Ingwer (fingerdick)*
- 9 Flaschen à 250 ml*

Zuerst werden die Blütendolden locker auf ein Blech gelegt, damit im Freien (im Schatten) die Käferchen und kleinen Fliegen wegkrabbeln können.

Ein großer Topf (am Besten mit Emaille-Beschichtung, wegen der Geschmacksneutralität) wird mit 2 Litern Wasser gefüllt, hinzugefügt wird der gesamte Zucker, sowie der Saft einer BIO-Zitrone.

Unter leichtem Rühren wird alles aufgekocht und 5 Minuten weiter geköchelt.

Die Flüssigkeit abkühlen lassen .

In der Zwischenzeit werden die dicken, grünen Stängel der Blütendolden entfernt. Die beiden BIO-Zitronen werden heiß abgebürstet und in dünne Scheibchen geschnitten.

Ungewaschen werden nun die Blüten-Dolden in den Zuckersaft getaucht und die Zitronenscheiben oben aufgelegt; hinzu kommt noch etwas geraspelter Ingwer .

Der Topf wird geschlossen und die Mischung soll nun ca. 24-30 Stunden ziehen mit gelegentlichem Umrühren.

Alles wird nun noch einmal 5 Minuten aufgekocht, die Blütendolden entfernt, ebenso die Zitronenscheiben. Der Rest wird dann durch ein feines Sieb mit Trichter in die Flaschen gefüllt.

Der klare Saft wird bis kurz unter den Rand in die Flaschen gefüllt, dabei wäre darauf zu achten, dass der Trichter **nicht eng** mit der Flasche abschließt, da es ansonsten zu heißen Sirup-Spritzern Richtung Gesicht kommen kann – also den Trichter mit der Hand mit Luftzwischenraum in den Flaschenhals halten.

Noch heiß verschließen - fertig!!!

Dieses Sirup kühl und dunkel gelagert, hält ca. 1 Jahr .

Hier diverse Anwendungsmöglichkeiten:

- * Sirup im Verhältnis 1 : 10 mit gutem Wasser als Erfrischungsgetränk
oder 1 : 10 mit Sprudelwasser, Apfelsaft oder Pfefferminze-Tee
oder 1 : 10 mit Sekt oder Cidre gemischt
 - * Als Soßengrundlage zu Obstsalaten mit etwas Wasser verdünnt
oder auch super zu Erdbeeren ! oder Ananas !
 - * PUR als Soße zu Pfannkuchen
 - * als Geschmacksnote für Rührteige und Obst-Tortenböden
 - * in Smoothies
- usw. usw. - der Phantasie werden keine Grenzen gesetzt !

Gutes Gelingen !

Ein TIPP: die übrig gebliebenen Zitronenscheiben schmecken in Zucker gewälzt und 1-2 Tage luftgetrocknet vorzüglich !!! -samt der Schale-