



## Holunderblütensirup

---

Zutaten für den Hollersirup:

10 Holunderblüten  
2 Zitronen  
1 l abgekochtes Wasser  
2 kg Zucker  
50 g Zitronensäure

Das Wasser wird zum Kochen gebracht und der Zucker und die Zitronensäure darin aufgelöst. Nochmals kurz aufkochen lassen.

Die Hollerblüten und die in Scheiben geschnittenen Zitronen kommen in ein großes Gefäß. Man leert die noch heiße Flüssigkeit über die Blüten und Zitronenscheiben.

Das Gefäß abdecken und 3-5 Tage an einer sonnigen Fensterbank stehen lassen. Täglich umrühren.

Nach der Ruhezeit werden die Blüten und Zitronenscheiben entfernt und der Sirup noch durch einen Kaffeefilter filtriert.

In Flaschen abfüllen und lichtgeschützt lagern.

