

Holunderblüten - Sirup

So schmeckt Sommer



Zutaten

- 12 Holunderblüten-Dolden
- 1 l Wasser
- 1 kg Zucker

Zubereitung

1. Die Holunderblüten-Dolden sanft ausschütteln, damit keine Krabbeltiere im Sirup landen. Allfällige, von Läusen befallene Stängel einfach abschneiden.
2. Die größten Stängel mit einer Schere abschneiden.



3. Das Wasser mit den Dolden zum Kochen bringen. Danach die Dolden kurz unterrühren.



4. Herd ausschalten.
5. Den Tee zugedeckt auf der noch heißen Herdplatte stehen und vollständig auskühlen lassen.
6. Den ausgekühlten Tee für 8 – 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



7. Den Tee durch ein mit einem feinen Baumwolltuch ausgelegtes Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben.



8. Den Zucker in die Pfanne geben.
9. Den Sirup unter stetigem Rühren aufkochen, bis es sprudelt.
10. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und den Sirup etwa 5 min unter gelegentlichem Rühren sprudelnd weiter kochen.



11. Den Sirup noch heiss in sterilisierte Glasflaschen füllen und sofort verschliessen.



Tipps & Alternativen

- Die Flaschen können z.B. im Wasserbad oder im Backofen sterilisiert werden. Führe bitte deine eigene Recherche durch, um zu gewährleisten, dass du dich mit der gewählten Methode sicher fühlst.
- Das Grundrezept von 1 l Wasser und 1 kg Sirup kannst du auch für anderen Blüten- und Kräutersirup verwenden. Natürlich kannst du zum Haltbarmachen auch Zitronen- oder Ascorbinsäure verwenden und dafür den Zuckergehalt reduzieren. Uns schmeckt das aber nicht, bzw. schmeckt dann einfach jeder Sirup irgendwie gleich und zu stark nach Zitrone.

Symbolische Bedeutung der Zutaten



Holunderblüten

Fruchtbarkeit, Fülle, Sanftmut, Verspieltheit, Stärke