

Holunder - Sirup

- 36 Holunderblütendolden
- 1,5 Liter Wasser
- 1,5 Zitronen
- 1 Orangen
- 25 Gramm Zitronensäure
- 1,5 Kilogramm Zucker

Blüten säubern, aber nicht waschen.

Zitronen und Orangen in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten nun in eine Schüssel geben und mindestens drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Einmal täglich durchrühren - der Zucker sollte sich auflösen.

Danach abseihen und kurz aufkochen. Den Sirup in saubere, ausgekochte Flaschen abfüllen.