

Hollersirup

Zutaten für ca. 3 ltr. Sirup:

2 kg Zucker
2 ltr. Wasser
4 ungespritzte Zitronen
50 g Weinsteinsäure oder Zitronensäure
30 Holunderblüten

2 Liter Wasser zum Kochen bringen.

Zucker zugeben und warten, bis er sich auflöst, dann die Sirupgrundmasse etwas erkalten lassen.
Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und zugeben.

Die Weinsteinsäure (gibt es in der Apotheke) unterrühren und den Sirup völlig erkalten lassen.

Die 30 Holunderblüten in die Sirupmasse legen und mindestens 4 Tage zugedeckt an einem kalten Ort (z.B. Kellertreppe) ziehen lassen.

Durch ein Sieb in Flaschen füllen. Gut eignen sich z.B. die 1/2-Liter-Sahneflaschen, aber auch andere dekorative Fläschchen

