DIE WITH Memories NOT DREAMS

# Holunder-bluetensirup

## ZUTATEN - FÜR CA. 1,5 LITER

| | |
|---|---|
| 1 | Bio-Zitrone |
| 1 | Bio-Orange |
| 1 kg | Zucker |
| 25 g | Zitronensäure |
| 25 St. | Holunderblüten |
| ca. 1,5 l | Gefäß zum abfüllen |

## ZUBEREITUNG

1. Die Zitrone und Orange heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Den Zucker und die Zitronensäure mit 1 Liter Wasser gut aufkochen, bis sich alles aufgelöst hat.

2. Die Holunderblüten am besten nur ausschütteln, damit der Blütenstaub haften bleibt. Alternativ die Blüten vorsichtig in stehendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Anschließend die Blüten, Zitronen- und Oragngenscheiben zu dem Sirup geben und erkalten lassen. Für ca. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Wenn der Sirup länger zieht, kann er evtl. bitter werden.

3. Am nächsten Tag die Blüten, Zitronen- und Orangenscheiben entfernen und den fertigen Sirup durch ein feines Sieb oder Mulltuch in einen Topf gießen. Den Sirup erneut aufkochen und noch heiß in saubere Flaschen  füllen. Den fertigen Sirup fest verschließen und kühl lagern. Ungeöffnet hält er sich so ca. 1 Jahr.

ca. 30 Min. | einfach | vegan | 206 | Portion