

HAUSGEMACHTER HOLUNDERSIRUP

ZUTATEN:

30 Holunderblüten
2,5 kg Kristallzucker
2,5 l Wasser
Je 1 Orange und Zitrone
70 g Zitronensäure

ZUBEREITUNG:

Die Holunderblüten in kaltem, fließendem Wasser waschen. Danach mit dem Wasser und in Scheiben geschnittenen Orange und Zitrone 24 Stunden beschwert und zugedeckt an einem zimmertemperierten Ort stehen lassen. Danach abseihen und den Kristallzucker und die Zitronensäure begeben. Unter ständigem Rühren löst sich diese innerhalb von 24 Stunden auf. Danach in verschraubbare Flaschen abfüllen. Im Keller mehrere Monate haltbar.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

