

Hollerblüten-Sirup bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

12 Hollerblütendolden (ohne grobe Stängel), 2 l Wasser, 1 Orangen, 1 Zitronen, 0,8 kg Kristallzucker, 28 gr Ascorbinsäure (bekommt man in der Apotheke).

Die Zubereitung:

Blütendolden in ein Gefäß geben und mit Wasser übergießen. Orangen und Zitronen waschen, in dünne Scheiben schneiden und zu den Blüten geben. Gefäß mit einem Tuch zudecken, den Ansatz an einem kühlen Ort (am besten im Kühlschrank) ca. 2 Tage ziehen lassen. Saft durch ein feines Sieb gießen. 1 Liter Saft abmessen, mit Zucker vermischen und aufkochen. Saft auskühlen lassen. Ascorbinsäure und restlichen Saft zugeben und verrühren. Sirup in sterile Einsiedegläser oder Flaschen füllen, gut verschlossen kühl aufbewahren. Gut Schluck!