



Menge 450 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## HOLUNDERBLÜTEN-ORANGEN-SIRUP

Eine fein-fruchtige Abwandlung des beliebten Holunderblüten-Klassikers.



### Zubereitung

1. Holunderblüten-Dolden gut ausschütteln oder ganz kurz unter fließendes Wasser halten. Bio-Orange heiß abwaschen und in Scheiben schneiden.
2. Diamant Feinster Zucker in heißem Wasser auflösen, Zitronensaft dazugeben und aufkochen, bis die Lösung klar ist. Über Holunderblüten und Orangenscheiben gießen und 48 Stunden kühl stellen.
3. Danach durch ein feines Sieb abseihen.
4. Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.
5. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

### Zutaten

12-15	Holunderblüten-Dolden
1	Bio-Orange
500 g	Diamant Feinster Zucker
275 ml	Wasser
100 ml	Zitronensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.