



Menge 450 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

HOLUNDERBLÜTEN-SIRUP

Die köstlichste Verwendung für die fein-aromatischen Blüten des Holunders - herrlich in Sekt oder Selters!



Zubereitung

1. Holunderblütendolden gut abschütteln oder ganz kurz unter fließendes Wasser halten.
2. Diamant Feinster Zucker in heißem Wasser auflösen, Zitronensaft dazugeben und aufkochen, bis die Lösung klar ist. Über die Holunderblütendolden 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.
6. Tipp: Für den beliebten "Hugo" pro Glas 1-2 EL Holunderblüten-Sirup mit 100 ml trockenem Sekt, 50 ml Mineralwasser, 2 Stückchen Bio-Limette und 2-3 Minzblättchen mischen und mit Eiswürfeln servieren.

Zutaten

8-10	Holunderblütendolden
500 g	Diamant Feinster Zucker
275 ml	Wasser
100 g	Zitronensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.