

Holunderblüten Sirup

BILDERANLEITUNG



WIENER
ZUCKER®

Holunderblüten Sirup

Sie brauchen:

15-20 Dolden Holunderblüten
1 kg Wiener Sirupzucker für Holunderblüten
& Kräuter
 $\frac{3}{4}$ l Wasser

Blütendolden gut ausschütteln und von den starken Stielen befreien. Blüten in einem Topf auffangen.

Wasser aufkochen und den Sirupzucker hinzufügen. Kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Lösung klar ist.

Zuckerlösung über die Blüten gießen und das Gemisch 48 Stunden abgedeckt kühl stellen.

Sirup durch ein Sieb in einen Topf abseihen 3 Minuten sprudelnd kochen, noch heiß in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

