

Holunderbeeren-Sirup

Ergibt rund 500 ml Sirup; haltbar etwa 1 Jahr (ohne Gewähr).

Küche Getränke

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
ca. 500 ML	30 MINUTEN	5 MINUTEN

Zutaten

- 500 g Holunderbeeren
- 350 g feiner Zucker
- 1 Zitrone
- Wasser

Anleitungen

1. Holunderbeeren von den Zweigen zupfen, dabei die grünen aussortieren. Beeren waschen und abtropfen lassen.

2. Zitrone auspressen. Den Saft mit den Holunderbeeren und dem Zucker in einen hohen Topf geben. So viel Wasser hinzu geben, dass die Beeren knapp bedeckt sind.

3. Alles zusammen aufkochen und fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die gekochten Beeren mit dem Pürierstab pürieren.

4. Saft durch ein feinmaschiges Sieb passieren und sofort in saubere, ausgekochte Flaschen abfüllen. Verschließen und abkühlen lassen.