

Hollerblütensirup

Zutaten:

- 25** Hollerblütendolden
- 50 g** Zitronensäure
- 2 l** Wasser
- 2 kg** Zucker
- 3 – 4** Zitronen

Wasser mit Zucker und Zitronensäure aufkochen, etwas abkühlen lassen. Die Zitronen in Scheiben schneiden. Holunderblüten und Zitronen zugeben. Mindestens 24 Std. ziehen lassen – zwischendurch umrühren. Abseihen und in Flaschen abfüllen.

2 EL davon in ein großes Glas Wasser, fertig ist ein köstlicher Durstlöcher.

Tipp: Passt gut in Sekt – Hugo!

