

Frisch gekocht



Selbstgemachter Holundersirup

Zutaten

10 Holunderblüten, 1 Kilo brauner Zucker, 150ml Zitronensaft, 2 Liter Wasser

Zubereitung

Die Holunderblüten zupfen und anschließend 1 ½ Tage in kaltem Wasser einlegen. Mit einem Küchentuch abdecken. Das Wasser durch ein feines Sieb gießen und mit dem braunen Zucker sowie dem Zitronensaft aufkochen. Den Sirup noch warm in Flaschen füllen und genießen.