

### Zutaten:

- 20 Holunderblütendolden
- 1 Liter Wasser
- 2 kg Zucker
- 3 Zitronen



# Holunderblütensirup

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Portionen: 50

### Zubereitung:

Die Holunderblüten in der Blühzeit ernten, Zitronen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Holunderblüten, Zucker und Zitronen schichtweise in eine große Schüssel füllen und gleichmäßig mit Wasser übergießen.

Die Mischung 3 Tage stehen lassen und täglich 1 bis 2 mal umrühren – der Zucker muss sich vollständig aufgelöst haben.

Nach Ende der Standzeit den Sirup durch ein Trockentuch pressen, damit nur die Flüssigkeit gefiltert wird. Gefilterten Sirup in Flaschen füllen. Mit gekühltem Mineralwasser in der Mischung 1 : 10 servieren.

**Tip:** 2 cl Holunderblütensirup, 100 ml Prosecco, 50 ml Mineralwasser, 2 frische Minzeblätter, 1 Limettenscheibe und Eiswürfel ergeben einen delikaten Hugo.