

Holunderblütensirup (Konzentrat)

Zutaten:



4kg Zucker
(kann auch 1-2 kg
mehr sein)



17 Zitronen
(nicht chemisch
behandelt!)



**75 – 80 g
Zitronensäure**
die Menge ist
Geschmacksache

**7,5 g Sorbinsäure
(Einmachhilfe)**
soll gegen
Verkeimung schützen

Holunderblüten sammeln:

- Stellen suchen, die abseits von Straßen liegen
- nur voll aufgeblühte Blütenstände abschneiden
- zum Abschneiden reicht eine normale Schere aus

**Im Korb sind ca.
1,2 kg Holunderblütenstände,
die aber zuhause noch von den
Stengelresten befreit werden müssen.**



Maische

In einem 30 l Eimer wird die Maische angesetzt.

Die zerteilten Zitronen und die, von Stengelresten befreiten, Holunderblüten kommen ohne den Zucker* in den Eimer.

Dazu werden noch die Zitronensäure und die Einmachhilfe gegeben. Die Einmachhilfe (Sorbinsäure) löst sich später beim Erhitzen auf.



Dann wird soviel Wasser in den Eimer gefüllt, daß alles gut bedeckt ist.

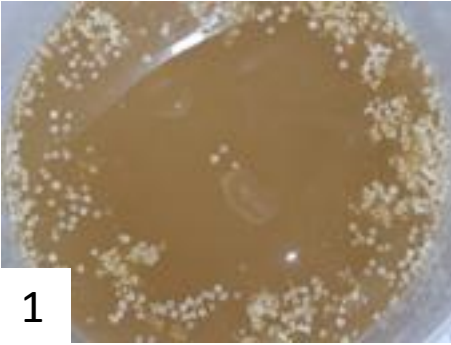
Die nun erzeugte Maische wird ca. 2 Tage bei Zimmertemperatur abgedeckt stehen gelassen. Ab und zu umrühren.



*** bei Zugabe von Zucker kann die Maische zu gären anfangen**



1



1



2



2



2



3



4



5

1.) Die Maische wird nach 2 Tagen zuerst grob gesiebt

2.) danach wird mit einem engmaschigen Stoff feiner filtriert, bis keine erkennbaren Pflanzenteile im Saft zu sehen sind.

3.) den Zucker in heißem Wasser auflösen (rühren, bis Flüssigkeit klar wird)

4.) Die klare Zuckerlösung zum Saft geben.

5.) Dann den Sirup in Flaschen füllen



Flaschen nicht ganz voll machen und Deckel fest zuschrauben



Dann die Flaschen in einen Einkochtopf stellen und Wasser auffüllen bis die Flaschen ca 2/3 bedeckt sind.



Bei max. 90° ca 40 min erhitzen. Dazu am besten mit einem Thermometer die Temperatur kontrollieren. Wenn die 90° erreicht sind, kann die Herdplatte auf niedrigere Temperatur eingestellt werden.

geschafft:



abgekühlte Flaschen mit dem Holunderblütensirup. Die Flaschen können noch etikettiert werden. Insgesamt wurden mit den angegebenen Mengen **ca 20 Liter Holunderblütensirup** erzeugt, der mehrere Jahre haltbar sein kann.