

Holunderblütensirup

ca. 3 Liter

2 Liter	Wasser	in einer Chromstahlpfanne (mind. 3 Liter Inhalt) aufkochen
1.5-2 kg 40 -50 g	Zucker Zitronensäure	zugeben, rühren bis sich der Zucker auflöst zugeben, auflösen
8-12	Holunderblütendolden	Dolden ausschütteln um Ungeziefer zu entfernen. Blüten in den Zuckersirup geben. Dicke Stiele beim Eintauchen abschneiden und entfernen. (enthalten Bitterstoffe)

Ansetzen

- den Ansatz zudecken
- 1-2 Tage stehen lassen

Heiss einfüllen

- Blüten mit einem Sieb abschöpfen
- den Sirup mit einem feinen Sieb oder Tuch filtrieren
- Sirup erhitzen: mind. 85°C bis siedend
- randvoll in die sauberen Sirupflaschen abfüllen, sofort verschliessen
- die verschlossenen Flaschen kühl und dunkel aufbewahren

Flaschen und Deckel

- Deckel vorgängig auskochen: dem Wasser wenig Säure zugeben, damit keine Kalkflecken auf den Deckeln zurückbleiben. Deckel nass aufsetzen
- Flaschen im Geschirrspüler waschen vor dem Abfüllen oder im Steamer kurz sterilisieren.

Haltbarkeit

- bis zu 12 Monaten

Direktvermarktung

- Für die Direktvermarktung müssen pro Liter Wasser 1.5 kg Zucker verwendet werden.
- Das ausgewogene Aroma für den Sirup kann mit der Menge der Zitronensäure gesteuert werden.

- Holunder in voller Blüte ernten, nicht unmittelbar nach dem Regen;
- Die Zitronensäure ist einerseits Aroma, wirkt zusätzlich aber auch konservierend
- Es kann auch mit Zitronensaft gearbeitet werden oder Zitronenstücke zum Ansatz gegeben werden
- Beim Holunderblütensirup bildet sich im Laufe der Lagerung an der Oberfläche ein Rand aus aufgestiegenen Blütenpollen. Sie sind harmlos, sie werden aber oft mit Schimmel verwechselt.
- Verwendungstipp: Erdbeerstücke mit Holunderblütensirup marinieren und nach Lust und Laune kombinieren.

Süssmost-Holunderblüten-Gelée

heiss einfüllen

1 Liter	Süssmost	in eine Pfanne geben, nicht erhitzen
8-10	Holunderdolden	abschütteln mit den Blüten voran in den Süssmost legen (Stiele sind nicht im Süssmost!) zudecken über Nacht stehen lassen Dolden herausnehmen, Flüssigkeit ev. absieben
600 g	Zucker Geliermittel	Den Gelée nach Anleitung auf der Verpackung des Geliermittels zubereiten. ev. einige einzelne, schöne Blüten kurz mitkochen

Gläser vorbereiten

- Gläser heiss abwaschen, vor dem Einfüllen nicht abtrocknen
- Nur einwandfreie Deckel verwenden; Deckel auskochen (dem Wasser etwas Essig beifügen)

Einfüllen

- den kochenden Gelée randvoll in die sauberen, Gläser füllen
- sofort verschliessen

Haltbarkeit

- kühl und dunkel aufbewahren
- ca. 12 Monate

Hinweis

- Geliermittel ohne gehärtete Pflanzenfette bevorzugen