Holunderbeersirup

Sirups · ca. 800 ml · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 1 Std.

Rezept online

ZUTATEN

- 750 g reife, schwarze Holunderbeeren, von den Dolden gestreift
- 300 g Wasser
- 1 Zimtstange
- ca. 400 g Zucker (pro 500 g Saft)
- Saft 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Beeren **5 Sek./Stufe 4** anquetschen. Wasser und Zimtstange zugeben und **15 Min./100°C/Stufe 2** kochen.
2. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb abseihen und den Saft abwiegen.
3. Saft, Zucker (400 g pro 500 g Saft) und Zitronensaft in den Mixtopf geben. Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen und **10 Min./100°C/Stufe 2** kochen.
4. Heiß und randvoll in sterilisierte Flaschen füllen und sofort verschließen.

> **Tipp:** Holunderbeeren sind roh unverträglich – deshalb immer mindestens 15 Minuten kochen und unreife, grüne Beeren sowie Stiele aussortieren. Heiß verdünnt ein klassisches Wintergetränk.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/