Holunderblütensirup

Sirups · ca. 1,3 Liter · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. + 2–3 Tage Ziehzeit

Rezept online

ZUTATEN

- 20 Holunderblütendolden, ungewaschen, ausgeschüttelt
- 2 Bio-Zitronen, in Scheiben
- 750 g Wasser
- 750 g Zucker
- 20 g Zitronensäure

ZUBEREITUNG

1. Von den Dolden die groben Stiele abschneiden. Blüten und Zitronenscheiben in eine große Schüssel geben.
2. Wasser, Zucker und Zitronensäure in den Mixtopf geben und **8 Min./100°C/Stufe 2** kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Auf lauwarm abkühlen lassen.
3. Den Sirup über die Blüten gießen, abdecken und 2–3 Tage kühl ziehen lassen, dabei täglich umrühren.
4. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb abseihen. Sirup zurück in den Mixtopf geben und **8 Min./90°C/Stufe 1** erhitzen.
5. Heiß und randvoll in sterilisierte Flaschen füllen und sofort verschließen.

> **Tipp:** Dolden an einem sonnigen Vormittag abseits von Straßen pflücken und nicht waschen – im Blütenstaub steckt das Aroma. Mischverhältnis ca. 1:7 mit Wasser oder Sprudel.

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