

## **Holunderblüten Sirup**

**Holunderblütenseirup ganz einfach selber machen**



Für die Zubereitung eines [Hugos](#) an heißen Sommertagen oder auch als einfache Erfrischung mit Wasser ist Holunderblütenseirup nicht nur lecker sondern auch sehr gesund und voller Vitamine. Selbergemacht ist er immer etwas besonderes.

Vielleicht haben Sie ja Holunder in Ihrem Garten oder auch in der Umgebung oder Sie sammeln welchen

beim sonntäglichen Spaziergang auf dem Lande. Der Rest ist leicht gemacht und macht zudem Freude.

## Zutaten Holunderblütensirup



Blüte des Holunder (Sambucus nigra)

- 

10 Dolden Holunderblüten

- 

1 kg Zucker

- 

½ Liter Wasser

-

2 Zitronen (oder ½ Zitrone und 12 g kristallklare Zitronensäure (ggf. aus der Apotheke))

Sie können die Mengen im Verhältnis natürlich beliebig verlängern.

## Zubereitung Holunderblütensirup



Mit Zitrone angesetzter Holundersirup

(Dauer etwa sechs Tage)

1.

Säubern Sie die Holunderblüten Dolden von eventuellen Ieren wie kleinen Käfern. Nutzen Sie dazu aber kein Wasser, damit Sie nicht die Aromen auswaschen. Schütteln und pusten Sie die Dolen einfach aus.

2.

Waschen und schneiden Sie die Zitronen in Scheiben. Dabei bleibt die Schale dran.

3.

Gießen Sie das Wasser in ein entsprechend großes Gefäß und geben den Zucker hinein. Verrühren Sie das Gemisch einigermaßen und fügen dann die ganzen Dolden und die Zitronenscheiben hinzu.



Abfüllen frischen Holundersirups

4.

Decken Sie das Gefäß zum Schutz vor Fliegen oder Staub mit einem Tuch ab und lassen Sie das Ganze nun für 5 bis 6 Tage bei Zimmertemperatur durchziehen.

5.

Rühren Sie das Gemisch von Zeit zu Zeit einmal um, damit sich der Zucker nach und nach löst.

6.

Nach 5 bis 6 Tagen passieren (durch ein Sieb geben) und einmal kurz aufkochen.

7.

Füllen Sie den Sirup in dicht verschließbare Flaschen.

Die Flaschen sind einige Monate haltbar.

Hier finden Sie das Rezept für den [Hugo](#)

## Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "[Mein Gartenratgeber](#)" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter [info@mein-garten-ratgeber.de](mailto:info@mein-garten-ratgeber.de)

## Weitere Rezepte für leckere...

- 

[Gerichte](#)

- 

[Getränke](#)

- 

[Desserts](#)

- 

[Gebäck & Kuchen](#)

- 

[Marmeladen](#)

- 

[Pestos](#)

- [Vegane Küche](#)

