



Rubrik: Alkoholisches

## Holunderblütensirup / - Likör

Der Geruch von Holunderblüten ist etwas ganz Besonderes und es ist relativ einfach, diesen zu konservieren. Schon in meiner Kindheit war es im heißen Sommer etwas wunderbares eine leckere, kalte Holunderlimonade zu trinken. Nun habe ich dieses Rezept für mich wieder entdeckt. Entweder verdünnt mit Mineralwasser, als Bestandteil von "Hugo" oder aber als Geschmacksbereicherung im Gin Tonic ist der Holunderblüten-Sirup auch für Erwachsene immer wieder ein Hochgenuss. Zwar alkoholfrei, aber auf Grund seiner Vielseitigkeit in Mixgetränken stelle ich das Rezept an dieser Stelle ein.

Ihr benötigt:

- 30-40 frische Holunderblüten - Dolden
- 500 Gramm Zucker
- 25 Gramm Zitronensäure (gibt es im Backregal)
- 2 Bio - Zitronen
- 2 Liter Wasser

Nehmt die voll aufgeblühten Holunderblüten von einem Baum fernab von Straßen, mit möglichst wenig Insektenbefall. Die Blüten sind sehr empfindlich und sollten wenn möglich ungewaschen verwendet werden. Also raus in die Natur! Ich habe das Glück einen großen Holunderbaum direkt am Grundstück zu haben. Die Blütendolden werden auf Insekten untersucht und diese natürlich entfernt. Wenn es sein muss, die Dolden nur leicht in stehendem Wasser schwenken, da sonst viel vom natürlichen Aroma verloren geht. Lange Stiele sollten entfernt werden. Die Zitronen in dünne Scheiben schneiden. Das Wasser wird im Topf zusammen mit dem Zucker, den Zitronen und der Zitronensäure erhitzt. Am Anfang gut umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lasst das Wasser aufkochen, nehmt die Hitze weg und gebt die Holunderblüten dazu. Jetzt alles zusammen abkühlen und abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen.

Der Sirup wird anschließend durch ein Sieb mit eingelegtem Passiertuch (oder Küchentuch) abgeseiht. Falls ihr den Sirup haltbar machen wollt, müsst ihr ihn nochmals erhitzen und möglichst heiß in Flaschen abfüllen. Offene Flaschen halten sich im Kühlschrank etwa ein bis zwei Wochen.



Natürlich schmeckt Holunder auch als Likör hervorragend. Dazu einfach im Ansatz etwas mehr Zucker nehmen und den Sirup zusammen mit einer Flasche Prima Sprit 69,9% einige Tage ziehen lassen. Der Alkoholgehalt sollte dann bei etwa 25% liegen. Wem das mengentechnisch oder prozentual zu viel ist, kann mittels meiner Verdünnungstabelle oder meines Ansatzrechners andere Mengen kalkulieren.

**Viel Spaß beim Probieren und Genießen!**