



## **Rezept Holunderblütensirup**

Gislinde Stubenrauch (Köchin Mittagstisch)

Ihr benötigt für das Rezept folgende Zutaten:

50 frische Holunderblüten (geputzt nicht gewaschen)

1 Biozitrone

2 Kilo brauner Zucker

3 Liter Wasser

30 Gramm Zitronensäure



### Zubereitung:

Wasser und Zucker in einen großen Topf gießen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und dazu geben. Die geputzten Holunderblüten einlegen, Zitronensäure in einer Tasse Wasser auflösen und dazu gießen. 4-5 Tage abgedeckt an einem kühlen Ort stehen lassen. Den Sirup kurz aufkochen, durch ein Tuch seihen und in Flaschen füllen.

Serviert mit Mineralwasser, Minze und Eis ein Genuss im heißen Sommer!



Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus