

HOLUNDERBLÜTENSIRUP SELBER MACHEN - OHNE ZITRONENSÄURE - HUGO REZEPT

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 5 Minuten |
Leicht



Es ist Holunderblütenzeit. Die geht meist von Mai bis Juni. Die gesammelten Blüten könnt ihr mit diesem leckeren Sirup für das ganze Jahr haltbar machen. Damit lassen sich leckere Limonaden zaubern, Desserts süßen, Pancakes verfeinern und natürlich kann man damit auch seinen Hugo selber machen. Dieses Rezept kommt ohne zusätzliche Ascorbinsäure aus, die in vielen Rezepten als Zitronensäure bezeichnet wird. Dadurch schmeckt der Sirup wirklich intensiv nach Holunder und ist nicht sauer.

Schritt 01

Die Holunderblüten am Besten an einem sonnigen Morgen ernten. nach Möglichkeit sollten sie möglichst frei von Tierchen sein. Bei Bedarf die Blüten vorsichtig in kaltem Wasser leicht abwaschen. Den dicken Stiel der Blüten abschneiden, da sonst der Sirup bitter werden kann.

Schritt 02

Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen aufstellen und so lange kochen, bis der Zucker komplett gelöst ist. Die Zitrone mit heißem Wasser abwaschen und in Scheiben schneiden. Die Blüten mit den Zitronenscheiben in ein verschließbares [Glas*](#) oder ähnliches schichten und mit dem noch heißen Zuckersirup aufgießen. Den Deckel verschließen und die Blüten für 24 Stunden ziehen lassen.

Schritt 03

Am nächsten Tag den Sirup durch ein mit einem Mulltuch oder sauberen Geschirrtuch ausgelegtes Sieb passieren. Wichtig ist, dass die Tücher nicht mit Weichspüler gewaschen wurden, sonst riecht und schmeckt der ganze Sirup später danach. Den Sirup nochmals aufkochen und für ein paar Minuten köcheln lassen.

Schritt 04

Die Flaschen inklusive Deckel am Besten in einem Topf mit kaltem Wasser zum Kochen aufstellen und für 10-15 Minuten köcheln. Dann sind sie pasteurisiert. Den Sirup noch kochend heiß in die Flaschen füllen. Die Flaschen so hoch wie möglich befüllen, so dass möglichst wenig Luft darin ist und sofort verschließen.

Der Sirup hält dunkel und einigermaßen kühl gelagert etwa für 1 Jahr. Angebrochene Flaschen in den Kühlschrank stellen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Holunderblütensirup selber machen - ohne Zitronensäure - Hugo Rezept

Tipps

Teilt gerne die Fotos von euren Kuchen mit mir auf Instagram.

Zutaten

Holunder-Sirup:

- 25-30 Holunderblüten
- 1 kg Zucker
- 1 Liter Wasser
- 1 Bio Zitrone

Hugo:

- etwa 2 cl Holunderblütensirup (nach Geschmack)
- 150 ml trockener Weißwein oder Prosecco
- 1 Schuss Mineralwasser
- ein paar Eiswürfel
- ein paar Blätter frische Minze
- eine Spalte Limette ausgepresst

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 216

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)