

Hollundersirup

4 lt. Wasser

4 kg Zucker

4 ungespritzte Zitronen

80 g Zitronensäure

ca. 40 Hollerblüten

Zubereitung: Ca. 2 lt. Wasser mit dem Zucker aufkochen – überkühlen lassen.

Mit Zitronensäure, den geschnittenen Zitronen, den Hollerblüten und dem restlichen Wasser vermischen, 48 Stunden stehen lassen (warm, sonnig)
Abseihen, abfüllen und kühl stellen.