

## Holundersirup

Für 6 Liter

### Zutaten:

25 Holunderblüten

3 kg Zucker

3 l Wasser

3 Zitronen, unbehandelt

50 g Zitronensäure

### Zubereitung:

Die unbehandelten Zitronen waschen und in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten vermischen und 24 Stunden stehen lassen. Während dieser Zeit öfters umrühren. Danach den Sirup abseihen, in Flaschen füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank oder Keller aufbewahren.

### Tipp:

Verwenden Sie den Sirup für Säfte, Cocktails, Sorbets, Cremes oder Bowl

