

Blütenwasser und Hollersirup



Du brauchst:

eine Handvoll gesammelte aromatische Blüten (Holunderblüten, Apfelrose),
einen Krug voll Wasser

für Sirup zusätzlich. Zucker, Zitronensaft, Kochtopf, Flaschen

und so geht´s:

Lege die Blüten in den Krug und fülle ihn mit Wasser. Lass sie mehrere Stunden durchziehen, dann ist das Aroma ins Wasser übergegangen und Du kannst es trinken. Während eines Tages kannst Du dieselben Blüten ein bis zweimal erneut aufgießen und ziehen lassen. Fertig!

Eine Methode für Holunderblütensirup ist, einen solchen intensiven Kaltauszug mit vielen Blüten zu machen über 24 h. Dann durch ein Sieb gießen und das aromatisierte Wasser mit Zucker aufkochen. Klassischer Sirup hat einen Zuckergehalt von 60% und ist dadurch lange haltbar. Ich nehme lieber weniger, vielleicht 25% Zucker (1 Tasse Zucker auf 3 Tassen Kaltauszug) und noch ein wenig Zitronensaft durchs Sieb dazu. Den heißen Sirup direkt in sterilisierte Flaschen abfüllen und verschließen. Lass Dir beim Abfüllen von einem Erwachsenen helfen.