



Holunderblütensirup

- 15 große Holunderblüten
- 1 Bio Zitrone
- 1 kg Zucker
- 40 g Zitronensäurepulver
- 1 l Wasser

Die Blüten von den Stängeln zupfen, die Zitrone in Scheiben schneiden. Zucker, Wasser und Zitronensäure aufkochen. Zitronenscheiben und Holunderblüten hinzufügen und zugedeckt zwei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach erst durch ein Sieb und dann durch ein Gazetuch gießen. Den Sirup abermals aufkochen und dann in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Ich habe hübsche **Etiketten** für die Flaschen entworfen. Wenn ihr mögt, könnt ihr sie hier in 3 Größen ausdrucken: **Holunderblütensirup Etiketten**