Holunderbeerensirup

Dauer: Mittel Kategorie: Getränke Saison: Sommer

Zutaten

1 KG	Holunderbeeren
750 G	Zucker
1	Bio Zitrone

Zubereitung

1. Die sauber gereinigten und von Stielen entfernten Holunderbeeren in einen Dampfentsafter geben und entsaften.
2. Alternativ können die Beeren auch in etwas Wasser (ca. 150 ml) langsam aufgekocht werden.
3. Dann durch ein feines Sieb oder Tuch gedrückt werden.
4. Anschließend den Saft mit dem Zucker aufkochen und vor dem abfüllen eine ausgepresste Zitrone dazugeben.
5. Zum Schluss heiß in sterile Flaschen abfüllen.

SEMINAR BÄUERINNEN