MÄURER

HOLUNDERBLÜTENSIRUP SELBSTGEMACHT

Den Sirup können Sie mit Sekt aufgießen, Sie können ihn als Basis für Sorbets, Parfaits und Mousses verwenden, Früchte damit aromatisieren oder Wildsaucen damit verfeinern.

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zitronensäure unterrühren.
Die Holunderblüten und die Zitronen in ein gut gereinigtes Glasgefäß legen und mit dem Zuckersirup übergießen. Kalt werden lassen.
Das Glas verschließen und an einem nicht zu kalten Ort 5 Tage durchziehen lassen.
Dann Blüten und Zitronen herausnehmen, den Sirup durch ein feines Sieb in Flaschen füllen und jetzt kalt aufbewahren.

Zutaten

für 3,5 l Sirup brauchen Sie:
2 l Wasser
2 kg Zucker
20g Zitronensäure (gibt es auch in der Apotheke)
12 große Holunderblüten aus einer vertrauenswürdigen Gegend
10 dünne, unbehandelte Zitronenscheiben

Weinempfehlung



Riesling Sekt



Pirol

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de