









Adobe Stock Foto

Fludersirup

Zutaten

-  Ein 10-Liter-Eimer Holunderblüten (ohne Blätter, aber die Stängel sind ok)
-  3kg Zucker
-  4l Wasser
-  1kg Bio-Orangen
-  4 Bio-Zitronen (500g)
-  100g Zitronensäure aus der Apotheke



Vorgehen

1. Löse den Zucker und die Zitronensäure in heißem Wasser auf und lasse ihn abkühlen.
2. Die Orangen und Zitronen waschen, in feine Scheiben schneiden und auf die Holunderblüten legen.
3. Giesse das Zuckerwasser in den Eimer mit Holunderblüten und bedecke alles mit dem Rest Wasser.
4. Beschwere auf das Ganze mit einem Teller und lasse es 24-36 Stunden einweichen.
5. Durch ein Sieb in einen grossen Kochtopf abseihen und die Flüssigkeit zum Pasteurisieren auf 50 C erhitzen. Heiss in Flaschen füllen.
6. Du kannst Marmelade aus den Zitronen-, Orangen- und Holunderblütenresten (Stiele entfernen) und Gelierzucker zubereiten.
7. Mache noch hübsche Etiketten. Hält ein Jahr, wenn man es nicht vorher trinkt!

Wir trinken den Sirup gerne 1 zu 10 verdünnt in Leitungswasser oder Sprudel mit Eiswürfeln!