

Holunderblütensirup

Zutaten

- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Orange, unbehandelt
- 1 kg Zucker
- 25 g Zitronensäure
- 25 große Holunderblüten

*Zubereitungszeit:
30 Minuten, plus Zeit
zum Durchziehen.
Zitronensäure kann
man als Vitamin-C-
Pulver in Drogerie-
märkten kaufen.*

1. Zitrone und Orange heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. 1 l Wasser, Zucker und Zitronensäure aufkochen bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Holunderblüten gut ausschütteln, nicht waschen, damit der Blütenstaub haften bleibt. Orangen-, Zitronenscheiben und Blüten in ein sauberes Gefäß schichten. Wasser-Zucker-Lösung leicht abgekühlt darübergießen. Alles zugedeckt 3 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Dabei zwischendurch umrühren.
3. Durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch gießen, erneut aufkochen und heiß in saubere Flaschen füllen. Sofort fest verschließen und kühl und dunkel lagern. Hält sich ungeöffnet etwa ein Jahr.
4. Für den Aperitif etwas Sirup in ein Sektglas geben und mit Sekt auffüllen.

Zwetschgensirup

Zutaten

- 750 g Zucker
- 500 ml Wasser
- 125 ml Rum
- 1,5 kg Zwetschgen, einsteint

1. Zwetschgen entsteinen.
2. Zutaten bis auf die Zwetschgen aufkochen, Zimt und nach Wunsch Glühweingewürz zugeben, dann einsteinte Zwetschgen zugeben und 2 Minuten kochen. Abseihen und in Flaschen füllen.
3. Passt gut zu Sekt im Herbst/Winter