

Holunderblüten-Ansatz oder -Sirup

etwa 3 Flaschen (je 500 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Holunderblüten-Ansatz:

20 Holunderblüten-Dolden
750 ml Wasser
500 g Zucker
4 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
2 Messerspitzen Dr. Oetker
Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

Holunderblüten-Sirup:

20 Holunderblüten-Dolden
750 ml Wasser
1 kg Zucker
4 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
2 Messerspitzen Dr. Oetker
Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

1 Zum Vorbereiten:

Die Holunderblüten-Dolden gut ausschütteln und die Stiele abschneiden.

2 Holunderblüten-Ansatz:

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 2 Minuten

Vom Herd nehmen, Zitronensäure und Einsiedehilfe einrühren. Die Zuckerlösung über die Blüten gießen und abgedeckt für ca. 5 Tage kalt stellen.

Den Holunderblüten-Ansatz durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb sieben und in Flaschen füllen.

③ Holunderblüten-Sirup:

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen.

Kochzeit: etwa 2 Minuten

Vom Herd nehmen, Zitronensäure und Einsiedehilfe einrühren. Die Zuckerlösung über die Blüten gießen und abgedeckt für ca. 5 Tage kalt stellen.

Den Holunderblüten-Sirup durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb seihen und 1-mal aufkochen.

Den heißen Sirup randvoll in Flaschen füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Holunderblüten-Dolden nur im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser), gut auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Stiele abschneiden.
- Da die Holunderblütensaison recht kurz ist, am besten gleich die doppelte Menge Ansatz oder Sirup zubereiten.
- Holunderblüten-Ansatz oder Sirup ist bei kühler Lagerung ca. 1 Jahr haltbar.
- Sowohl Sirup als auch Ansatz eignen sich vorzüglich als Zusatz zu Sekt oder Mineralwasser und findet Verwendung in Cremes, Torten, Bowlen oder Hugo-Cocktails.