

Flieder-Sirup

Für ca 1,5 l Flieder-Sirup brauchst du:

10 Fliederblütendolden
1,5 l Wasser
1 kg Zucker
2 unbehandelte Zitronen
30 g Zitronensäure

Zubereitung des Flieder-Sirups:

1. Zupfe die einzelnen Blüten von den Dolden ab und schneide die Zitronen in dünne Scheiben.
2. Das Wasser mit dem Zucker und der Zitronensäure zu einem Sirup aufkochen.
3. Diesen etwas abkühlen lassen und dann die Fliederblüten und Zitronenscheiben hinzugeben.
4. Dieser Sirup-Ansatz wird nun für 5 Tage im Kühlschrank kühlgestellt.
5. Nach dieser Zeit den Sirup abgießen und kurz aufkochen lassen.
6. Noch heiß in Flaschen mit Twist-Off-Verschluss füllen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.
7. Bewahre den Sirup kühl auf und verbrauche ihn zeitnah.
8. Je nach Blütenfarbe ändert sich auch die Farbe des Sirups.
9. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.