

## Rezept

### Holunderblütensirup

20 Dolden am Mittag gepflügt, ausklopfen & grüne Stängel abschneiden

1l Wasser aufkochen

1Kg Zucker (auflösen)

500g Zitronen in 1cm dicke Scheiben schneiden (3-4 große Zitronen)

Optional: 20g Zitronensäure

2 Tage ruhen lassen, dann absieben und nochmals aufkochen.

In gut gereinigte und ausgekochte Glasflaschen füllen und direkt verschließen

An einem dunklen, kühlen Ort ist der Sirup 1 Jahr haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen und Erfrischen

Wünschen Leif und Michaela