

# Holunderblütensirup

## Zutaten:

- 4 Bio Zitronen schälen (Scheiben schneiden)
- 50 g Zitronensäure
- 16 Holunderblüten
- 2 ltr. Wasser
- 2 kg Zucker

Alle Zutaten geben und 24 Std. stehen lassen.

Zum Haltbarmachen auf ca. 70° C erhitzen und sofort in abgekochte Flaschen abfüllen.

Eignet sich hervorragend für selbstgemachten Hugo!

Prost!

