

Fliederblüten-Sirup

etwa 3 Flaschen à 5 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 5 Stk. Fliederblüten-Dolden
- 750 ml Wasser
- 750 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure

1 Vorbereiten:

Blütendolden im kalten Wasser schwenken und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von den Blütendolden die Stiele mit einer Schere abschneiden.

2 Zubereiten:

Wasser mit Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Zitronensäure einrühren. Blütendolden in ein verschliessbares, hitzebeständiges Gefäss (Inhalt etwa 2 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgiessen. Diese Zubereitung 3 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank) mit Deckel ziehen lassen.

- 3 Sieb mit Küchenpapier auslegen. Die Flüssigkeit durch das vorbereitete Sieb giessen. Die aufgefangene Flüssigkeit nochmals aufkochen, sofort randvoll in die vorbereiteten Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschliessen. Flaschen möglichst etwa 5 Min. auf den Deckel stellen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein erfrischendes Getränk giessen Sie etwas Fliederblüten-Sirup mit kaltem Mineralwasser oder Sekt auf.

Die Haltbarkeit beträgt etwa 1 Jahr.

Da die Fliederblütensaison recht kurz ist, können Sie auch die doppelte Menge zubereiten.

