Holunderblütensirup

Zutaten für ca. 1 Liter Sirup

500 g Holunderblütendolden	frisch ernten, Die Blüten sollten geöffnet sein und duften. Die Dolden gut abschütteln und die harten Stiele, ungeöffnete Blüten und kleinere Blättchen entfernen, die sind bitter. Wenn möglich, sollten die Dolden nicht gewaschen werden, dadurch verlieren sie Aroma.
2 Bio-Zitronen und 1 Bio-Orange	waschen und die Haut vorsichtig abschälen. Darauf achten, dass möglichst wenig von der weißen Innenhaut an der Schale ist, die gibt eine etwas herbere/bittere Note. Zitronen und Orange auspressen und den Saft zusammen mit der Schale in eine ausreichend große Schüssel geben.
2 l Wasser	und die Holunderblütendolden dazu geben und diese gut untertauchen, damit sie das gesamte Aroma an das Wasser abgeben können. Die Schüssel abdecken und den Ansatz 2-3 Tage kalt, am besten im Kühlschrank ziehen lassen. Nach dem Durchziehen den Sirup durch ein Passiertuch in einen Topf gießen.
1,5 -2 kg weißen Zucker	zufügen und den Sirup aufkochen, bis der ganze Zucker aufgelöst ist. Inzwischen die Flaschen heiß ausspülen. Den Sirup noch kochend heiß in die Flaschen füllen, sofort verschließen und auskühlen lassen. Der Sirup sollte kühl und dunkel lagern. So hält er 4-8 Monate