Akazienblüten-Sirup

Der hausgemachte Akazienblüten-Sirup mit frischen Blüten, Zucker und Zitronensaft ist perfekt für sommerliche Getränke mit Mineralwasser, für Cocktails, Prosecco, oder zum Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 48,9 h



Zutaten

40 Stk.	Akazienblüten
1 kg	Feinkristallzucker
1 l	Wasser
250 ml	frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den selbstgemachten **Akazienblüten-Sirup** die Akazienblüten vorsichtig ausschütteln, damit kleine Insekten entfernt werden. Die Blüten nicht waschen, damit das feine Aroma erhalten bleibt!

2. Feinkristallzucker in einen großen Topf geben. Wasser und Zitronensaft hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze erwärmen und gut umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Sirup anschließend etwa 5–10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Akazienblüten von den Stielen streifen und in die heiße Flüssigkeit geben. Gut umrühren und den Topf abgedeckt einen Tag oder bis zu 48 Stunden ziehen lassen.

3. Die Blüten mit einer Kelle entfernen und in einem Sieb gut ausdrücken. Die aufgefangene Flüssigkeit zurück in den Topf geben. Den Akazienblüten-Sirup nochmals etwa 30 Minuten einkochen, bis er leicht sirupartig wird. Noch heiß in saubere, sterile Flaschen oder Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp

Der Akazienblüten-Sirup schmeckt hervorragend in Mineralwasser, Cocktails, Prosecco oder über

Desserts und Eis.