Holunderbeeren-Sirup

Holunderbeeren-Sirup selber machen ist eine Möglichkeit, die Beeren haltbar zu machen. Der intensive Geschmack der Holunderbeeren wird durch Zucker und Zitronensaft abgerundet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 kg	Holunderbeeren (schwarze, reife)
500 ml	Wasser
400 g	Feinkristallzucker
1.5 EL	frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Holunderbeeren-Sirup** zuerst die Holunderbeeren vorsichtig von den Dolden lösen. Am einfachsten funktioniert das mit einer Gabel: Die Beeren lassen sich damit bequem von den Stielen abstreifen. Die Beeren anschließend gründlich waschen und gut abtropfen lassen.

2. Die vorbereiteten Holunderbeeren in einen großen Topf geben und so viel Wasser hinzufügen, dass die Beeren gerade bedeckt sind. Alles langsam erhitzen und bei niedriger Hitze etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Dabei die Beeren gelegentlich umrühren, damit sie gleichmäßig weich werden. Sobald die **Holunderbeeren** weich gekocht sind, die Masse durch ein feines Sieb oder ein mit einem sauberen Mulltuch ausgelegtes Sieb abseihen. Den dabei aufgefangenen Holunderbeerensaft gut ausdrücken, damit möglichst viel Saft gewonnen wird.

3. Den Saft zurück in den Topf geben und Feinkristallzucker sowie Zitronensaft hinzufügen. Alles aufkochen lassen und anschließend etwa 10 bis 15 Minuten leicht einköcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und ein aromatischer Sirup entstanden ist. Den fertigen Holunderbeeren-Sirup noch heiß in sorgfältig gereinigte und ausgekochte Flaschen oder Schraubgläser füllen. Die Gefäße sofort fest verschließen und vollständig auskühlen lassen.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen

Tipp

Der selbst gemachte Holunderbeersirup kann mit Wasser oder Mineralwasser verdünnt als fruchtiges Getränk serviert werden. Auch zum Verfeinern von Desserts, Joghurt, Eis oder Cocktails eignet er sich hervorragend. Ein Schuss Holunderbeersirup in einem Glas Sekt oder Prosecco sorgt außerdem für eine fruchtige und aromatische Variante eines klassischen Aperitifs.