Holunderblütensaft nach Omas Rezept

Bei Erkältungen kann dieser Holunderblütensaft nach Omas Rezept auf natürliche Weise Linderung verschaffen. Auch Kinder lieben diesen fruchtigen frischen Saft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,4 h

Zutaten

50 Stk.	Holunderblüten
3 Stk.	Bio-Zitronen
3 l	Wasser
3 kg	Zucker
100 g	Zitronensäure

Zubereitung

1. Für den Holunderblütensaft nach Omas Rezept die Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Holunderblüten (groben Stängel entfernen) und der Zitronensäure in ein großes Gefäß geben und an einem kühlen dunklen Ort mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Dabei sollten die Holunderblüten unter Wasser stehen. Abseihen und mit Zucker aufkochen lassen, so dass dieser sich auflöst. Noch heiß in Flaschen füllen und sofort gut verschließen.

Tipp

Der Holunderblütensaft nach Omas Rezept ist gekühlt gelagert mindestens 1 Jahr haltbar. Verwendet man Vollrohrzucker anstatt Rübenzucker, erhält der Saft eine ganz besondere Note.