

# Holunderblütensaft

Der selbst gemachte Holunderblütensaft schmeckt wunderbar erfrischend und köstlich. Ein Rezept das deine Kinder lieben werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 48,0 h

**Gesamtzeit:** 48,3 h



## Zutaten

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| 50 Stk.   | Holunderblüten         |
| 50 g      | Zitronensäure          |
| 2 Stk.    | Bio-Zitronen           |
| 2 l       | Wasser                 |
| 2 kg      | <a href="#">Zucker</a> |
| 1 Packung | Einsiedehilfe          |

## Zubereitung

1. Für den **Holunderblütensaft** die Zitronen in Scheiben schneiden.
2. Zusammen mit den Holunderblüten, der Zitronensäure und dem Wasser in einem Topf mindestens 24 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.
3. Durch ein feines, sauberes Tuch abseihen und mit Zucker und der Einsiede Hilfe verrühren.

Die Flüssigkeit kurz aufkochen.

4. Danach in saubere Flaschen füllen und verschließen.

## **Tipp**

Der Holunderblütensaft ist etwa 6 bis 9 Monate haltbar.