



Holundersaft

Zubereitung

Wasser kurz abkochen und die Zitronen auspressen den Saft und alle Zutaten in eine saubere große Schüssel geben. Zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Den Holdersaft immer wieder umrühren. Nach 24 Stunden den Saft durch ein Sieb abseihen und in eine Flasche füllen diese kaltstellen.

Tipp: der Holdersaft schmeckt ausgezeichnet zu Sekt oder Eis und anderen Desserts.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fany Sabrina Steidl.

Zutaten

25 Blüten Holder

2 Kg Zucker

4 Biozitronen

40 g Zitronensäure

2 L Wasser