

## Holundersirup:

### Zutaten:

50 - 60	Blütendolden des Holunderstrauches (blüht im Mai-Juni)
5 ltr	abgekochtes Wasser
3,5 - 4 kg	Zucker
4	Zitronen mit Schale (ungespritzt)
1	Orange mit Schale (ungespritzt)
	falls nicht erhältlich noch eine Zitrone zusätzlich nehmen
200 g	Zitronensäure (Apotheke)

### Zubereitung:

Die Zitronen und Orange in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 - 36 Stunden ziehen lassen und ab und zu umrühren.

Alles abseihen und anschließend 3,5 bis 4 kg Zucker langsam einrühren bis dieser aufgelöst ist.

In Flaschen abfüllen und kaltstellen.

*Schmeckt hervorragend als Aperitif mit Vino Frizzante!*

---

Vino e olio da Giuseppe

---

Italienische Weine und Feinkost

---

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

---

Josef Schönlinner  
Kohlstatt 6  
83119 Obing  
Tel 08624-4580  
Fax 08624-876878

[www.vinoolio-online.de](http://www.vinoolio-online.de)

