



Onkel Emils Holunder-Sirup



Gib **5 Holunderblüten-Dolden** und **6 dl Wasser** in eine Schüssel und lass sie zwei Tage stehen.

Am besten deckst du sie mit einem Geschirrtuch zu, so ist der Saft vor Insekten geschützt.

Giess diesen Saft nun in eine grosse Pfanne. Dazu kommen noch: **1 kg Zucker**, der Saft von **einer Zitrone** und **20 g Zitronensäure** (aus der Drogerie).

Koche alles zusammen in einer **Pfanne** auf (rühren!). Spül dann **Glasflaschen** mit heissem Wasser aus. (Lass dir dabei helfen!)

Nun kannst du den Sirup durch ein **Sieb** und einen **Trichter** in die Flaschen abfüllen und diese gut verschliessen.

Fertig ist ein **köstlicher Sirup**, der auch im Winter wunderbar schmeckt – wenn überhaupt ein Rest übrig bleibt.