



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke

Vegetarisch

.....

Saison: Frühling

.....

Für:

.....

Verfasst von: Maria Johanna Lüftenegger

.....

Zutaten

.....

30 G Fliederblüten

.....

700 G Kristallzucker

.....

1 STUECK Bio-Zitrone

.....

15 G Zitronensäure

.....

15 L Wasser

.....

Zubereitung

1. Gezupften Flieder und in scheiben geschnittene BIO-Zitrone in ein großes Glas füllen.

2. Wasser und Zucker gemeinsam ca. 5 Minuten aufkochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
3. Zitronensäure dazugeben.
4. Dies über die Blüten gießen und einige Tage ziehen lassen.
5. Um den Sirup haltbar zu machen, nochmals erhitzen und in sterile Flaschen abfüllen.

Flieger duftet nicht nur fantastisch, er schmeckt auch so.