	© Maria Johanna	Lüft et egger

Dauer: Autwandig
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.

Flieder duftet nicht nur fantastisch, er schmeckt auch so.