

Holunderblüten – Limonade

Holunderblüte ~ Mitte Juni

Zutaten

Frische Holunderblüten;
20-25 Blüten
5 l Wasser
250 g Zucker
4 Zitronen
(oder 2 Zitronen, 2 Limetten)

Zubereitung

Die frisch geschnittenen Holunderblüten kurz mit der kalten Brause abwaschen. In einem Gefäß den Zucker in 5 l kaltem Wasser lösen, die Holunderblüten und die in Scheiben geschnittene Zitrone dazugeben und an einen warmen Ort 2-3 Tage stehen lassen, bis sich etwas Kohlensäure gebildet hat.



Durch ein feines Sieb gießen, die Zitronen ausdrücken, die Limonade in Flaschen abfüllen.
Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

