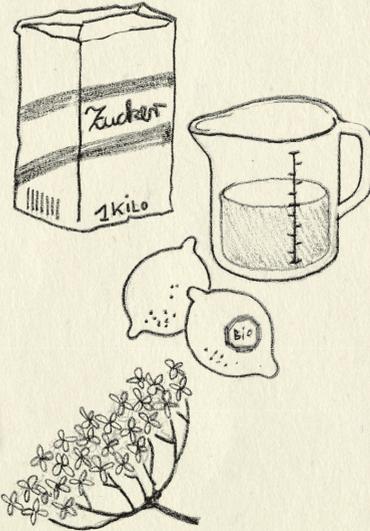


HOLUNDERBLÜTENSIRUP

In Wahrheit ist der finstere Räuber Hotzenplotz ein ganz, ganz Süßer. Gegen einen guten Sirup wie diesen hier würde ich glatt auf Großmutter's Bratwürstel verzichten. Wobei ... nein, bessere Idee: Ich würde den Sirup zur Wurst trinken!

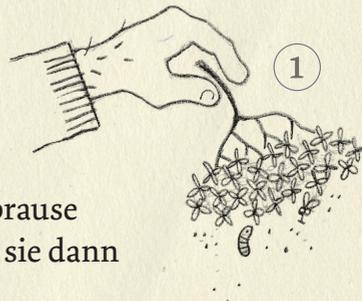
WAS DU BRAUCHST:

- 20 bis 30 **Holunderblütendolden** (Erntezeit ist Mai und Juni)
- 1 Liter **Wasser**
- 1 Kilo **Zucker**
- 2 unbehandelte **Zitronen**
- ein paar Tage **Geduld**



WIE ES GEHT:

1. Schüttele die Blütendolden aus und brause sie kurz mit kaltem Wasser ab. Lege sie dann in einen großen Topf.



2. Wasche die Zitronen und schneide sie in Scheiben.



3. Gib die Scheiben samt dem Zucker und Wasser in einen zweiten Topf und koche das Gemisch auf, bis sich der Zucker ganz und gar aufgelöst hat. Dann gießt du das Ganze über die Blüten.

Mache drei Tage lang etwas anderes. Mein Tipp: In diesem Buch blättern, ein paar Sachen daraus ausprobieren.

4. Nach drei Tagen gießt du den fertigen Sirup durch ein feines Sieb und füllst ihn in eine saubere, verschließbare Flasche. Dann nur noch mit Sprudel oder Leitungswasser mischen und genießen. Nicht vergessen: Bratwurst dazu bestellen!

