



Fliedersirup

**Aufgegossen mit Wasser, Wein oder Sekt
erfrischt er an heissen Tagen.
Als duftender und wunderbar süsser Aperitif
überrascht er die Gäste beim Gartenfest.**

Zutaten

8-10 voll aufgeblühte,
ungespritzte
(am besten dunkel-
violette) Fliederblüten-
dolden
30g Zitronensäure
(aus der Apotheke)
1 Bio-Zitrone
1,2 kg Zucker

Zubereitung

Etwa 40 Minuten + 2-4 Tage ruhen lassen

1 Die Fliederblüten von Ungeziefer befreien, aber nicht waschen. Die einzelnen Blüten von den Dolden zupfen. Die Zitrone heiss waschen, in Scheiben schneiden und mit den Fliederblüten in eine Schüssel geben.

1,5l Wasser und den Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Dann noch 3 Minuten kochen und lauwarm abkühlen lassen. Die Zitronensäure einrühren und die Mischung über den Flieder giessen.

2 Die Schüssel mit einem Brett oder Teller abdecken und die Mischung im Kühlschrank 2-4 Tage ziehen lassen. Den Fliedersirup anschliessend durch einen Kaffeefilter oder ein Passiertuch giessen, auf sauber ausgespülte Flaschen verteilen, verschliessen und kühl aufbewahren.

Haltbarkeit: im Kühlschrank bis drei Monate.