

Limonade aus Holunderblüten

Für das erfrischende Getränk benötigen Sie: 6-8 Holunderblütendolden, 2 Liter Wasser, 250 g Zucker und den Saft von 2 Zitronen. Die Blütendolden gut ausschütteln, um allfällige kleine Insekten zu entfernen. Stiele möglichst kurz abschneiden. Wasser und Zucker kochen, bis sich der Zucker gelöst hat, auskühlen. Die Holunderblüten und den Zitronensaft begeben. Das Gefäß mit einem Tuch (Gaze) zudecken, 3-5 Tage an die Sonne oder an einen warmen Ort stellen. Gelegentlich umrühren. Sobald die Flüssigkeit zu schäumen beginnt (Gärung), durch ein Sieb nur in gut gereinigte dickwandige Flaschen füllen (dünnwandige könnten bersten). Wichtig: Wegen der fortschreitenden Gärung Flasche nur bis 5 cm unter den Rand füllen. Mit Kork- oder Gummizapfen nicht allzu fest verschliessen. Sehr kühl aufbewahren. Nach 2 Wochen direkt aus dem Kühlschrank servieren! Haltbarkeit: ca. 2 Wochen.