



Für den Fliederblüten-Sirup werden nur die feinen Fliederblüten verwendet. Alles Grüne ist nämlich giftig. Das ist mitunter etwas mühsam, denn beim Abzupfen der Fliederblüten wird man doch recht klebrig, aber die Mühe lohnt sich. Ich habe für den Sirup insgesamt 50 g Fliederblüten genommen. Die Blüten nicht waschen, um möglichst viel vom feinen Aroma im Sirup zu konservieren.

170 g Sirupzucker in 150 ml Wasser aufkochen bis die Lösung klar ist. Komplette auskühlen lassen, erst dann über die Blüten gießen. Füllt man das Zuckerwasser zu früh zu den Blüten, so werden diese schlagartig braun - das verändert nicht nur die Farbe des Sirups, sondern auch den Geschmack.

Eine halbe Bio-Zitrone heiß abwaschen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls zu den Blüten geben. Alles vorsichtig durchmischen. Ich hab das mit dem Stiel des Holzkochlöffels gemacht. Die Blüten sind anfänglich sehr voluminös und eher nur mit Zuckerwasser "überzogen" - es geht aber recht schnell, dann fallen sie etwas zusammen und werden immer "dichter" - darum hab ich, grad am Anfang, immer wieder umgerührt, um alles aufzulockern. Am besten füllt man die Mischung in ein schlankes Gefäß, zum Beispiel in eine Karaffe. So gibts nur eine kleine Oberfläche und alles bleibt kompakt beisammen.





Nun heißt abwarten. Zwei bis drei Tage kühl stellen, dazwischen immer wieder umrühren, sodass alle Blüten schön feucht bleiben.

Danach durch ein feines Passiersieb abseihen - nicht pressen, da sonst die ganzen Schwebstoffe mitgehen, lieber länger abtropfen lassen -, in sterile Flaschen füllen und kühl lagern.

Mit sprudelndem, eiskaltem Mineral kommt die zart-duftende Note der Fliederblüten wunderbar zur Geltung.



Aus einer kleinen Menge Sirup hab ich auch noch ein **Fliederblüten-Gelee** gemacht - einfach mit **Bio-Gelierzucker 2:1** einkochen, Gelierprobe machen: Einige Tropfen auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist das Gelee fertig - dann in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.

Das Fliederblüten-Gelee ist nicht nur honigfarben, es erinnert auch von der Konsistenz stark an Honig und schmeckt wunderbar süß.



Gutes Gelingen!