



Ich habe insgesamt 140 g Veilchenblüten verwendet. Je mehr Blüten, desto intensiver wird natürlich auch der Sirup. Blüten kurz kalt abspülen.

500 g Sirupzucker (= Feinkristallzucker, der bereits mit Zitronensäure gemischt ist) in 420 ml Wasser aufkochen bis die Lösung klar ist. Etwas auskühlen lassen, dann über die Blüten gießen. Eine Bio-Zitrone heiß abwaschen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls zu den Blüten geben. Alles vorsichtig durchmischen.

Nun heißt abwarten. Etwa zwei Tage kühl stellen, dazwischen immer wieder umrühren, sodass auch die Blüten an der Oberfläche schön feucht bleiben.

Ein wunderbares Farbenspiel: Je länger die Blüten ziehen, desto intensiver werden Aroma und Farbe. Länger als drei Tage sollte man den Sirup jedoch nicht stehen lassen. 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.



Gutes Gelingen!