

# Holunderblütensirup

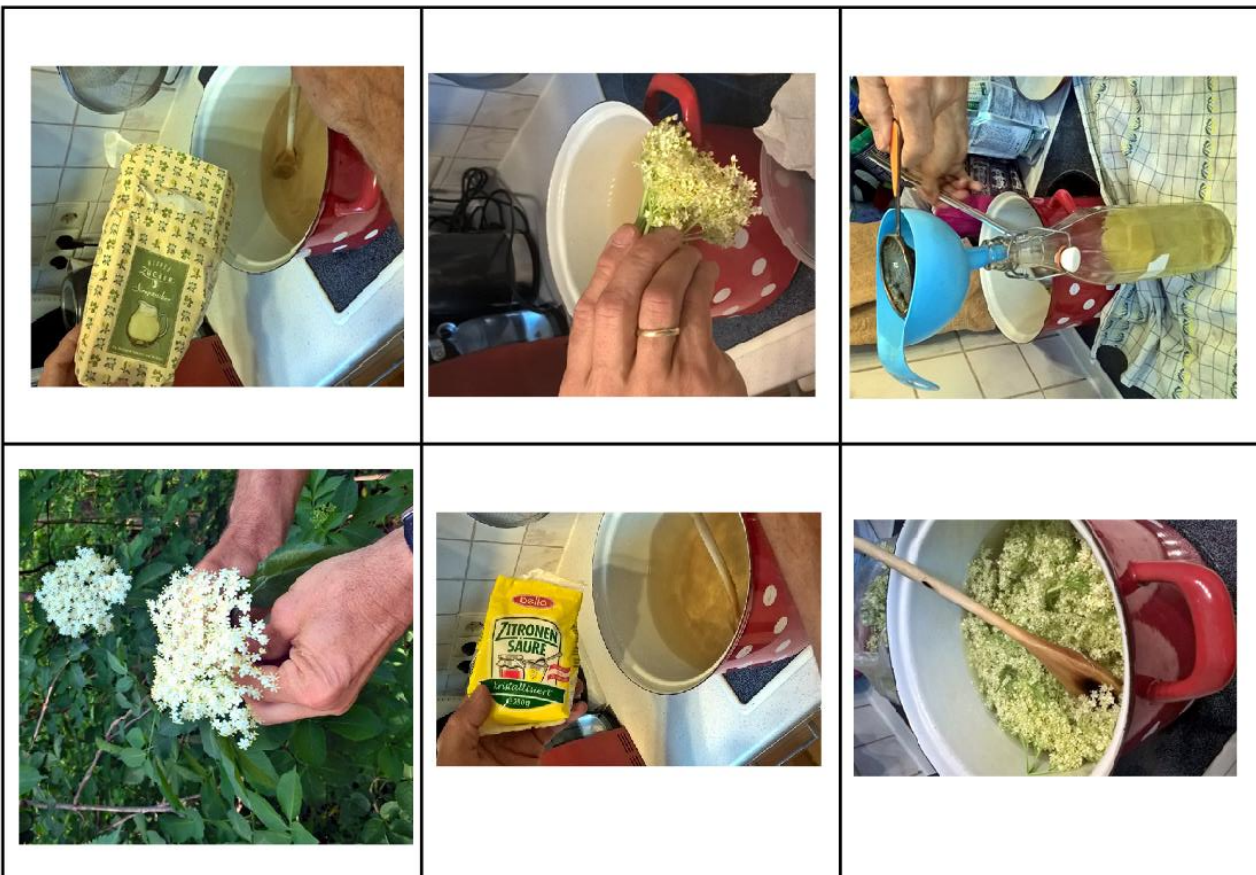
Bitte lies dir das Rezept zuerst gut durch und bringe dann die Bilder in die richtige Reihenfolge!

Für den **Holundersirup** die Holunderblüten putzen (aufpassen, dass alle Insekten entfernt werden), die Stiele abschneiden und die Blüten in ein ausreichend großes Gefäß geben.

Alles mit dem Wasser aufgießen. Das Gefäß abdecken und alles für 24 Stunden bis 48 Stunden an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen.

Die Zitronensäure und den Zucker dazugeben und alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Dann vom Herd nehmen, abseihen und den Sirup noch heiß in saubere Flaschen füllen, gut verschließen und kühl und dunkel aufbewahren.



## Learning App

Weblink: <https://learningapps.org/5119366>

Vollbild-Link: <https://learningapps.org/view5119366>