



## Holunderblüten- Sirup

Holunderblütensirup ist das süße Allrounder-Talent unter den Geschenken aus der Küche. Ob als Schorle, im Sekt oder zu Desserts - der Frische-Kick ist garantiert.

### Zutaten (2 Liter Sirup):

20-30	Holunderdolden
etwas	Zitronensäure
1	Bio-Zitrone
1,5 Liter	Wasser
1 kg	Zucker

- 1 Das Wasser, den Zucker und die Zitronensäure zum kochen bringen.
- 2 Die Holunderdolden gut ausschütteln, die Stiele entfernen und die Zitrone in Scheiben schneiden.
- 3 Die Dolden und Zitronen in einem Topf mit dem Zuckerwasser übergießen und ruhen lassen.
- 4 Nach 1-2 Tagen das Ganze abseihen und noch einmal aufkochen lassen.
- 5 Den noch heißen Sirup in alte Flaschen (z.B. Milchflaschen) füllen.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf [www.erlebnisgeschenke.de](http://www.erlebnisgeschenke.de) hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

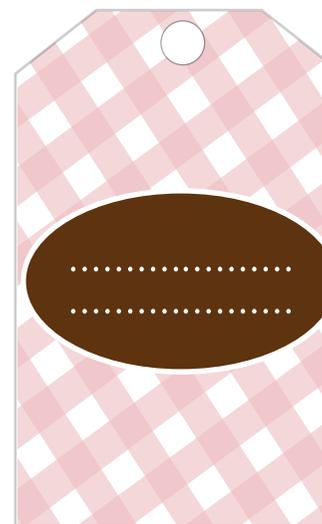
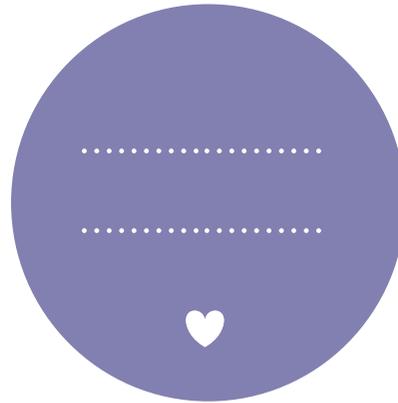
**Blogautor: Sarah**  
von [rotkehlchens.blogspot.de](http://rotkehlchens.blogspot.de)

Die leidenschaftliche Fotografin Sarah gibt auf [rotkehlchens.blogspot.de](http://rotkehlchens.blogspot.de) ausgefallene Tipps zu DIY, Outfits und Rezepten.



# Verpackungsidee

## Etiketten und Geschenkanhänger



### Materialien:

- Stoffbändchen
- DIN A4 Papier
- Kleber
- Schere
- Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften.  
Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.