

## Holunderblüten – Sirup



### Zutaten

1 kg	Zucker
1 Liter	Wasser
4	Zitronen/Orangen
12	Holunderblütendolden
25 g	Zitronensäure

### Zubereitung

Die Holunderblüten über einem weissen Tuch abschütteln, um Insekten zu entfernen.  
Kurz unter fließendem Wasser abspülen  
trocken schütteln.

Zucker mit Wasser erhitzen bis er aufgelöst ist.

Zitronen/Orangen waschen,

in Scheiben schneiden

in das Zuckerwasser geben.

Blüten hinzufügen.

Das Gefäss mit einem Tuch abdecken und 2 Tage an einem sonnigen Platz stehen lassen.

Alles durch einen Filter (am besten ein Tuch) seihen

die Zitronensäure (zur Konservierung) einrühren.

Aufkochen

In saubere Flaschen abfüllen

kühl aufbewahren.

Mit Sekt, Mineralwasser oder Wasser verdünnen.

**Tipp:** Der Saft lässt sich auch gut als Sorbet weiterverarbeiten:

Eine Kugel davon in ein Glas, mit Sekt auffüllen - grandios!

## Holunderblüten - Zitronen – Küchlein

**Lockere, kleine Küchlein mit unvergleichlichem Aroma, ergibt ca. 60 Stück**



### Zutaten

5	Eier
250 g	Zucker
250 g	Butter
350 g	Mehl
1 Pck	Backpulver
2	Zitronen
250 g	Puderzucker
6 EL	Holunderblüten-Sirup

Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Die Schale der Zitronen abreiben.

Die Eier mit dem Zucker und der Zitronenschale weiss-schaumig aufschlagen.

Die geschmolzene, leicht abgekühlte Butter in die Eiermasse giessen  
das Mehl mit dem Backpulver darübersieben.

Mit dem Schneebesen vorsichtig alle Zutaten unterheben.

In kleine Blumenformen (wie Muffinbleche, bloss mit Blumendekor) aus Silikon jeweils 1 - 2 TL Teig füllen.

Im auf 170°C (Umluft) vorgeheizten Ofen 12 - 15 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Holunderblütensirup nach und nach zu einer eher flüssigen Glasur verrühren. Ggf. noch etwas Zitronensaft dazugeben.

Die Blumenküchlein eintauchen,  
abtropfen lassen

auf einem Kuchengitter zum Trocknen abstellen.

Möglichst frisch essen, da das Holunderblütenaroma nach ein paar Tagen verfliegt.

### **Holunderblüten – Gelee** **Himmlisch fruchtig!**



### Zutaten

25	Holunderblütendolden
1 Liter	Apfelsaft
	Gelierzucker 3:1

Holunderblüten vorsichtig waschen und das Wasser sanft abschütteln.

Anschliessend mit 1 l Apfelsaft übergiessen.

Das Ganze 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Abseihen

die Saftmenge abmessen oder abwiegen (es bleibt ein Teil des Apfelsaftes an den Blüten und geht verloren).

Entsprechend der Flüssigkeitsmenge den Gelierzucker abwiegen und an den Saft geben.

Wer es süsser mag, nimmt entweder Gelierzucker 1:1 oder 2:1. Den Anweisungen auf der Gelierzuckerpackung folgen.

In vorbereitete Konfigläser füllen,

verschliessen

für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

### Holunderblüten – Orangenkonfi



### Zutaten

15	Holunderblütendolden
10 g	Zitronensäure
2 Liter	Orangensaft
2 kg	Gelierzucker

### Zubereitung

Holunderblütendolden zusammen mit der Zitronensäure und dem Orangensaft 24 Stunden lang in einem grossen Topf zugedeckt ziehen lassen.

Die Holunderblüten vom Saft trennen

den Saft mit Gelierzucker kochen lassen.  
Noch heiss in vorbereitete Gläser füllen  
sofort verschliessen  
Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen

## Holunderblüten – Essig



### Zutaten

3 Holunderblütendolden  
1 Flasche Weinessig

Die gewaschenen und vorsichtig abgetupften Blüten in eine Flasche geben  
mit dem Weinessig oder anderem Essig übergiessen  
sofort schliessen.

Die Blüten müssen vollkommen vom Essig eingeschlossen sein.

mindestens 4 Wochen stehen lassen, ehe man ihn benutzt, damit die Blüten ihre Wirkstoffe abgeben.

Wer Lust hat, kann auch mehrere Flaschen ansetzen. Schön zurechtgemacht in einer hübschen  
Flasche, hat man immer ein schönes, persönliches Geschenk.

Ich giesse die Blüten nicht ab, aber wenn sie stören, durch ein Sieb abgiessen und den Essig in eine  
andere Flasche umfüllen.

## Grossmutter's Holunderblüten – Kuchen Blechkuchen nach einem sehr alten Rezept



### Zutaten

100 ml	Milch
6	Holunderblütendolden
250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
½ TL	Zitronenschale
4	Eier
50 g	Stärkemehl
350 g	Mehl
3 TL	Backpulver
<b>Zum Bestreichen</b>	
50 g	zerlassene Butter
	Hagelzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Die Milch zum Kochen bringen und 2 zerpfückte, ungewaschene Holunderblütendolden damit überbrühen.

1-2 Stunden ziehen lassen

die Doldenmilch erst durch ein normales Sieb geben

anschliessend nochmals durch ein Tuch oder eine Filtertüte filtrieren.

Die Butter schaumig rühren,

Zucker und Zitronenschale untermengen

nach und nach die Eier einrühren.

Mehl, Backpulver und Stärkemehl unterheben,

die Doldenmilch untermischen.

Die Blüten von den restlichen Dolden pflücken und unter den Teig heben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen

bei 200° etwa 25 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen,

sofort mit der zerlassenen Butter bestreichen

und mit Hagelzucker bestreuen.

**Tipp:** Der Teig eignet sich auch hervorragend als Boden für eine frische und sommerliche Torte. Dann in einer Springform backen und die Backzeit anpassen.

Da der Teig in der Form höher als auf dem Blech ist, beträgt die Backzeit je nach Ofen etwa 40 Minuten (Stäbchenprobe!).

### Holunderblüten im Bierteig



### Zutaten

125 ml Bier

150 g	Mehl
½ TL	Salz
1 EL	Öl
5 EL	Milch
2	Eier
	Holunderblütendolden
	Fett zum frittieren
	Puderzucker oder Vanillezucker

### Zubereitung

Mehl, Öl, Bier und Milch verrühren.  
 Eier und Salz untermengen.  
 Den Teig 30 Minuten quellen lassen.  
 Die Holunderblüten säubern,  
 in den Bierteig tauchen,  
 etwas abtropfen lassen  
 und in der Friteuse beidseitig goldbraun frittieren.  
 mit Puderzucker oder Vanillezucker bestreuen.

### Holunderblüten-Biskuitroulade



### Zutaten

200 g	Zucker weiss
25 g	Zucker braun
150 g	Mehl
1 ½ Pck	Puddingpulver, Vanille
1 TL	Backpulver
400 ml	Schlagrahm
200 g	Magerquark
2 Pck	Rahmhalter/Gelatine
3 Pck	Vanillezucker
20 g	Puderzucker
190	Holunderblütendolden
1	Zitronenschale abgerieben
100 g	Holunderblütengelée
	Puderzucker

### Zubereitung

Die Holunderblütendolden abschütteln,

in eine verschliessbare Schüssel geben  
mit dem Rahm übergiessen,  
über Nacht geschlossen im Kühlschrank stehen lassen.

Am nächsten Tag die Eier trennen.  
Eigelb mit dem weissen und braunen Zucker schaumig schlagen.  
Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen,  
zum Ei-Zucker-Gemisch geben  
und unterrühren.  
Eiweiss steif schlagen und unterziehen.  
Den Biskuitteig auf ein Blech giessen,  
glatt streichen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen.  
Noch heiss mit Hilfe eines Küchentuchs einrollen  
eingerollt erkalten lassen.

Die Holunderblütendolden aus dem Rahm nehmen und ausdrücken –  
einige Blüten fallen dabei in den Rahm, was das Ganze so richtig gut macht.  
Den Rahm mit Zitronenschale, Vanillezucker und Sahnesteif mischen  
und steif schlagen.  
Den Quark und den Puderzucker mit einem grossen Löffel unterrühren.  
Die Creme in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Biskuitrolle ausgekühlt ist, wieder ausrollen und mit Holunderblütengelee bestreichen (geht  
einfacher, wenn man es vorher etwas erwärmt).  
Die Quarkcreme auf den Biskuit streichen und den Biskuit wieder einrollen.  
Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Rolle mit Holunderblütengelee bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

## Holunderblüten-Honig-Ersatz



### Zutaten

50	Holunderblütendolden, nicht gewaschen
2 Zitronen	in Scheiben geschnitten
Saft von 2	Zitronen
2 Liter	Wasser
2 kg	Zucker (Einmachzucker)

### Zubereitung

Die Dolden leicht ausschütteln und auf Insekten untersuchen, nicht waschen.  
Die Blüten von den grossen Stielen abschneiden  
in einen großen Topf geben.

Die Zitronenscheiben dazugeben  
mit 2 Liter Wasser aufkochen. 30 Minuten kochen lassen.  
Danach 24 Stunden ziehen lassen.

Alles durch ein Mulltuch giessen,  
mit dem Zucker und dem Zitronensaft unter Rühren aufkochen lassen.  
fleissig umrühren. Vorsicht, es kann überschäumen. Deshalb "Einmachzucker" verwenden, der  
schäumt weniger.  
So lange kochen lassen, bis eine honigartige Masse entstanden ist.  
Das kann bis zu 2 Stunden dauern. Evtl. auch länger.  
Immer wieder umrühren.  
Eine Probe machen, ob die Konsistenz gut ist, indem man etwas auf einen kalten Unterteller gibt.  
3 Minuten warten und testen.  
Es sollte dickflüssig wie Honig sein.

Danach den Honigersatz kochend heiss in gut gereinigte Gläser füllen  
gut verschliessen  
Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Sollte im Nachhinein die Konsistenz nicht zufriedenstellend sein, kann die Masse noch einmal etwas  
eingekocht werden.

**Tipp:** Immer nur 5 dl Flüssigkeit auf einmal einkochen.  
Er ist genauso zu verwenden, wie echter Honig.

## Holunderblüten-Crème



### Zutaten für 4 Personen

6 Holunderblütendolden, gewaschen  
1 Stück dünn abgeschälte Zitronenschale  
4 dl Milch  
0,5 dl Milch  
120 g Zucker  
2 Eigelb  
3 EL Maizena  
½ EL Zucker  
1,8 dl Rahm, geschlagen  
Holunderblüten zum Garnieren

### Zubereitung

Holunderblüten und Zitronenschale in Milch aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.  
0,5 dl Milch, Zucker, Eigelb und Maizena zusammen verrühren.  
Die heisse Milch durch ein feines Sieb zur Eimasse rühren. Alles zusammen zurück in die Pfanne geben  
und bei kleiner Hitze unter stetem Rühren aufkochen lassen und zurück in die Schüssel giessen.  
Mit dem Zucker bestreuen und zugedeckt auskühlen lassen.



Crème gut durchrühren, den Rahm darunterziehen und in vier Schalen füllen.  
Mit Holunderblüten garnieren.  
Holunderblüten können durch Minze oder Melisse ersetzt werden.