

## Kastanienblütensirup

### Zutaten

- 130 - 140 Kastanienblütenstängel\*, blühend (sind ca. 130 g)
- 3 l Wasser
- 3 kg Rohrzucker (Bio)
- 2 Zitronen (Bio)
- 1 Limette (Bio)

\* Bitte fragen sie vor dem Sammeln der Kastanienblütenstängel immer erst den Besitzer der Kastanienbäume, ob dies erlaubt ist.

### Zubereitung

130 - 140 blühend duftende Kastanienblütenstängel Sammeln\*. Von Hand Insekten und Unerwünschtes entfernen. Blüten nicht Schütteln, nicht Schlagen, nicht Waschen. Nur so bleibt der Blütenstaub an der Blüte haften und somit der volle Geschmack im Glas.

Wasser mit der Hälfte des Zuckers aufkochen und danach im kalten Wasserbad wieder auf unter 40 Grad abzukühlen.

Die von Hand gereinigten Kastanienblüten, Saft einer Zitrone und einer Limette dazugeben. Das Ganze für drei Tage kühl und dunkel stellen (z.B. Keller), dabei 2-3 Mal pro Tag umrühren.

Nach dem ziehen lassen die Flüssigkeit erwärmen bis kurz vor den Siedepunkt, jedoch nicht kochen lassen.

Blüten vom halbfertigen Sirup mit einem Vlies oder feinmaschigem Sieb trennen, den restlichen Zucker zur Flüssigkeit geben und erneut aufkochen. Zum Schluss der Saft einer Zitrone in den kochenden Sirup geben.

Sofort in saubere zuvor ausgekochte Flaschen abfüllen und kühl lagern.

### Tipp

Kastanienblütensirup an sich ist ja schon ein Gaumenschmaus, mit einer Scheibe Zitrone bekomm er eine weitere erfrischende Note. Trinken Sie diesen statt mit Leitungswasser mit Kohlensäure versetztem Mineralwasser, geben sie ein wenig ihn ihren nächsten Prosecco oder benutzen Sie ihn als Bestandteil ihres nächsten Cocktails.

Nicht nur als Getränk ist dieser Sirup verwendbar, nein auch zum Verfeinern von Desserts oder Dekorieren von Speisen.

Prosit.....