

# Bodzaszörp

Gyümölcsös szirup bodzavirágból

kb. 8 üveg ((500 ml-es))



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A szörphöz:

20 - 25 tál bodzavirág

2000 ml víz

2000 g cukor

40 g Dr. Oetker Citromsav

1 késhegynyi Dr. Oetker Tartósítószer

## 1 Előkészítés:

A bodza virágokat hideg vízben (de nem folyó víz alatt!) leöblítjük és papír törölközőn hagyjuk lecsepegni. A szárat ollóval levágjuk.

## 2 Elkészítés:

A kimért vizet és a cukrot egy főzőedénybe öntjük, felforraljuk, és 2 percig forni hagyjuk. Levesszük a tűzről, és hozzákeverjük a Citromsavat és a Tartósítószer. Tegyük a bodzát egy lezárható edénybe és a kihűlt a szirup öntsük rá. Az elegyet tegyük száraz, hűvös helyre (leginkább hűtőszekrénybe) és hagyjuk ott 1 napig.

Egy edényre tegyünk egy papír törölközővel bélelt szűrőt. Öntsük az edénybe a szirupot. Egy főzőedényben forraljuk fel újra a folyadékot, majd vegyük le a tűzről és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd hűlni hagyjuk.