

Holunderblüten-Creme

Sirup:

Für etwa 2 Liter:

20 Holunderblütendolden	3 Zitronen	1 l Wasser
1 kg Zucker	20 g Vitamin C	

Creme:

150 ml Holunderblütensirup	50 ml Weißwein	6 Blatt Gelatine
200 ml Schlagsahne		

Zunächst stellen Sie den Sirup her: Holunderblüten mit Scheiben von ungespritzten Zitronen und Ascorbinsäurepulver (Vitamin C aus der Drogerie oder Apotheke) für 48 Stunden zugedeckt in Wasser stehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein dünnes Tuch geben, Zucker zufügen, aufkochen und rühren, bis er völlig gelöst ist. In Flaschen abfüllen.

Creme: Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken. In einem El Wein leicht erwärmen, bis sie völlig aufgelöst ist.

Holunderblütensirup mit Rest-Wein mischen, in die gelöste Gelatine einrühren, kalt stellen.

Wenn die Flüssigkeit anfängt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in eine Glasschale füllen oder einzeln portionieren, nochmals für etwa 2 Stunden kalt stellen.

Mit Zitronenmelisse oder frischen Beeren garnieren.

Tipps:

Holunderblütensirup gibt es im Reformhaus fertig zu kaufen. Selbst gemacht schmeckt er aber besonders aromatisch. Trockenem Sekt, Mineralwasser oder Zitronenlimonade gibt er sommerliches Flair. Einfacher Grießpudding oder eine Quarkspeise werden durch ihn zur Delikatesse. Getrocknete Holunderblüten holen im Winter den Sommer in die Küche: Gut ausgereifte Blütendolden hängend an einem luftigen, warmen, schattigen Ort trocknen. In ein Glas geben, mit einem leichten luftdurchlässigen Tuch bedecken. Hollerküchle sind ein Rezept mit Tradition: Große, duftige Blütendolden werden in einen dünnen Eierkuchenteig aus 3 Eiern, 4 Eln Mehl, 1/4 Liter Milch, 2 Eln Zucker getaucht und in heißem Fett in der Pfanne ausgebacken.

test Juni 2004