Bodzaszörp

Hozzávalók: 5 l víz felforralva, 2,5 kg cukor, 1 teáskanál Na-benzoát, 40 db bodzavirág, 1 csomag citromsav, 3 db citrom

Elkészítés:
A vizet előzetesen felforraljuk, majd hagyjuk kihűlni. A cukorból kiveszünk 30 dkg-ot, és karamellizáljuk. Kis mennyiségű forralt vízben feloldjuk, majd megvárjuk míg kihűl, és beleöntjük a vízbe. Hozzáadjuk a maradék -Na-benzoáttal elkevert- cukrot, a citromsavat, az összevágott citromot, és jól elkeverjük. A bodzavirágot átválogatjuk; kivesszük a sérült, száraz részeket, a bogarakat is eltávolítjuk. Ha poros, leöblítjük, majd beletesszük a lébe. Hűvös helyen tarjuk 3 napig, közben többször megkeverjük. Végül üvegekbe töltjük.