

# Flidersekt



## Zutaten

7 Liter Wasser

## Zubereitung

das Wasser zum Kochen bringen und wieder abkühlen lassen bis es lauwarm ist



Das lauwarme Wasser in zwei Glasgefäße füllen, z.B. Weckgläser



1 kg Zucker

den Zucker auf beide Gläser verteilen und umrühren



30 g Zitronensäure

Zitronensäure zugeben



2 Zitronen, unbehandelt

die Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und auf beide Gläser verteilen



8-10 Dolden Fliederblüten

die Blütendolden hinzugeben und alles umrühren

Anschließend die Öffnungen der Gläser mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen und hellen Ort, z.B. der Fensterbank, 2-3 Tage stehen lassen.



Sobald die Gärung beginnt, steigen in der Flüssigkeit Luftbläschen (CO<sub>2</sub>) auf. Sind die Bläschen gut sichtbar, wird die Flüssigkeit durch ein Geschirrtuch abgegossen um Blütenstoffe und Schwebstoffe zu entfernen.



Anschließend wird der nun fast fertige Sekt in Flaschen mit Schraubverschluss abgefüllt und an einem kühlen Ort, z.B. Keller, abgestellt. Nach 6 Wochen kann der erste Sekt schon mal probiert werden.



Vorsicht: Flaschen nicht zu stark schütteln, da sie unter Druck stehen und explodieren können.