



HOLLERBLÜTENSIRUP

Zutaten:

1 l Wasser (Fruchtsäfte, Weißwein oder Most), 1 kg Feinkristall-, Rohr- oder Gelbzucker, 2 - 3 dag Zitronensäure, ca. 10 - 15 dag Hollerblüten (je nach Geschmacksintensität), etwas Alkohol

Zubereitung:

- Hollerblütendolden etwas ausschütteln
- Wasser mit Zucker aufkochen und vom Feuer nehmen
- Hollerblüten einrühren, Zitronensäure auflösen und 2-3 Tage abgedeckt kühl stellen
- ab und zu umrühren, damit die Blüten immer gut mit der Flüssigkeit bedeckt sind
- durch ein feines Sieb abseihen und in heiß ausgespülte, abgekühlte Flaschen füllen und verschließen
- Kühl und trocken lagern

