

Tici Kaspar

HAUSGEMACHTER HOLLERSIRUP

Für 5-6 Flaschen benötigst Du:

- 30 Stk. Holunderblüten
- 2,5 l Wasser
- 70 g Zitronensäure
- 2,5 kg Kristallzucker
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Limette

Zubereitung:

- Das kalte Wasser mit Zucker und Zitronensäure in einen großen Behälter geben.
- Die Zitrusfrüchte heiß waschen, in Scheiben schneiden und hinzufügen.
- Die Blüten waschen, gut abtropfen und dazugeben.
- Umrühren, bis sich der Zucker gänzlich aufgelöst hat.
- Den Behälter zugedeckt für mindestens 24 h ziehen lassen, gerne auch länger.
- Dann die Flüssigkeit abseihen und in Flaschen füllen.

TIPP: Den Hollersaft mit einem Schuss frisch gepressten Zitronensaft, Minzblättern und Eiswürfeln servieren. Köstlich, so lässt sich der Sommer schmecken!