

# Tici Kaspar

## HAUSGEMACHTER HOLLERSIRUP

### Für 5-6 Flaschen benötigst Du:

- 30 Holunderblüten
- 2,5 l Wasser
- 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 schmeckt für mich der Sommer!