Hollerstrauben und Hollersirup

Echte Klassiker aus der Holunderblüte

Anleitung

Gebackene Hollerstrauben

1. Milch, Mehl, Ei und Salz zu einem Backteig vermischen.

2. Die gewaschenen und abgetrockneten Hollerblüten in den Backteig tauchen, in heißem Fett backen und vor dem Servieren leicht anzuckern.

Hollunderblütensirup

3. Wasser mit Zucker aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

4. Holunderblüten und Zitronenscheiben einlegen.

5. Vier Tage ziehen lassen - danach in sterile Flaschen abfüllen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

Benötigte Zutaten

Hollerstrauben

1/4 l	Premium Alpenmilch
1	Ei
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Hollerblüten

Holunderblütensirup

1 kg	Zucker
20 dag	Hollerblüten
1 l	Wasser
1	Zitrone in Scheiben