



## Benötigte Zutaten

### Hollerstrawben

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

## Hollerstrawben und Hollersirup

Echte Klassiker aus der Holunderblüte

### Anleitung

#### Gebackene Hollerstrawben

Milch, Mehl, Ei und Salz zu einem Backteig vermischen. Die gewaschenen und abgetrockneten Hollerblüten in den Backteig tauchen, in heißem Fett backen und vor dem Servieren leicht anzuckern.

#### Holunderblütensirup

Wasser mit Zucker aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Holunderblüten und Zitronenscheiben einlegen. Vier Tage ziehen lassen - danach in sterile Flaschen abfüllen.

**ORF S**



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**