

1/3 Holleressig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten

.....
8	Hollerblüten
.....
500 ML	Weißweinessig
.....

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Die Hollerblüten und den Weißweinessig in einem großen Einmachglas ansetzen und 2 Wochen in die Sonne stellen, immer wieder schwenken.
2. Nach der Zeit abseihen und in eine Flasche füllen.

Info

2/3 Hollersirup

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten

3 L	Wasser
4 KG	Feinkristallzucker
35 G	Zitronensäure
40	Hollerblüten
4	Bio-Orangen
2	Bio-Zitronen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Wasser und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen.
2. Zitronensäure und Hollerblüten hinzugeben.
3. Bio-Zitronen und Bio-Orangen waschen, aufschneiden, auspressen und Saft sowie Schalen dazu geben.
4. 4-5 Tage zugedeckt stehen lassen, abseihen, auf ca. 80° erhitzen und in sterile Flaschen füllen.

3/3 Gebackene Hollerblüten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten

2	Eier
200 G	glattes Mehl
300 ML	Milch
1 PRISE	Salz
15	Hollerblüten
	Staubzucker
	gemahlener Zimt
	Butterschmalz

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Eier trennen und Schnee schlagen.
2. Aus den anderen Zutaten zu einen feinen Backteig verrühren und den Schnee unterheben.
3. Die Hollerblüten durch den Backteig ziehen und in Butterschmalz goldbraun herausbacken.
4. Zimt und Staubzucker verrühren und die abgetropften Hollerblüten bestreuen.