

Hollersirup

Mit diesem einfachen Rezept kann man einen gesunden und leckeren Hollersirup herstellen, der auch als Geschenk hervorragend ankommt.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 120,0 h

Gesamtzeit: 120,0 h



Foto: Lisa

Zutaten

25 Stk. Hollerblüten
9 g Zitronensäure
3 Stk. Zitronen (Bio)
2 l Wasser
2 kg Zucker

Zubereitung

1. Für den Hollersirup zunächst das Wasser in ein großes Schraubglas mit Deckel füllen. Den Zucker einrühren. Die Zitronen in Scheiben schneiden und dazugeben. Zitronensäure und Hollerblüten ebenfalls zufügen. Alles gründlich verrühren.
2. Das Glas mit dem Deckel verschließen und für 4 Tage in der vollen Sonne stehen lassen. Jeden Tag einmal gründlich umrühren. Nach dieser Zeit den Hollersirup durch ein Mulltuch abseihen und in abgekochte Flaschen abfüllen.

Tipp

Der Hollersirup ist ein leckerer Durstlöcher für den Sommer, dazu einfach mit Mineralwasser mischen (Menge nach Geschmack).