

Rezept des Monats Mai 2011

Hollersirup

4 l Wasser mit
4 kg Zucker aufkochen und kalt werden lassen

3 Orangen und
3 Zitronen auspressen

25 bis 30 Hollunderdolden gut ausschütteln nicht waschen

Alles zusammen in eine Schüssel geben und 3 Tage stehen lassen, jeden Tag 3 mal umrühren,
abseihen.

8 g Zitronensäure in die Flüssigkeit geben und aufkochen lassen.
Heiß in saubere Flaschen abfüllen.

1 Schuss Hollundersirup mit Wasser aufgießen.

Extratipp:

Mit Prosecco aufgegossen ein schönes Sommergetränk für besondere Anlässe.



Ferienbauernhof „Beim Lehnecker“, Familie Hartsperger
Lehneck 1 • 84524 Neuötting
Telefon: 08671 2824 • Fax: 72868
info@lehneck.de • www.lehneck.de