

HOLLER-SIRUP

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Zucker
- 20 g Zitronensäure
- 3 Zitronen
- 20-30 Hollerblüten

Wasser zum Kochen bringen, den Zucker einrühren und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Abkühlen lassen und die Zitronensäure einrühren. Hollerblüten in ein hohes Gefäß geben, die in Scheiben geschnittenen Zitronen dazugeben und mit der Zuckerlösung übergießen. Gut zugedeckt bis zu 5 Tagen stehen lassen und immer wieder umrühren. Danach abgießen und in Flaschen füllen.

