



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

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

Holunderblütensirup

3. Wasser mit Zucker aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Holunderblüten und Zitronenscheiben einlegen.
5. Vier Tage ziehen lassen - danach in sterile Flaschen abfüllen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten