Hollerküche - Holleressig, Hollersirup, Gebackene Hollerblüten





Dauer: Autwandig		
Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke Nachspeisen		
Saison: Sommer		
Für:		
Verfasst von: Lungauer Kochwerk		

Zutaten

Holleressig	
8	Hollerblüten
500 ML	Weißweinessig
Hollersirup	
3 L	Wasser
4 KG	Feinkristallzucker
35 G	Zitronensäure

40	Hollerblüten	
4	Bio-Orangen	
2	Bio-Zitronen	
Gebackene Hollerblüten		
2	Eier	
200 G	glattes Mehl	
300 ML		
1 PRISE		
15	Hollerblüten	
	Staubzucker	
	gemahlener Zimt	
	Butterschmalz	

Zubereitung

Holleressig

- 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.

Hollersirup

- 1. Wasser und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen.
- 2. Zitronensäure und Hollerblüten hinzugeben.

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.

Gebackene Hollerblüten

- 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.