



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Getränke

.....

Saison: Sommer

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

10-12 Holunderblüten (bei Sonne gepflückt)

.....

4 L Wasser

.....

50 ML Apfelessig

.....

500 G Zucker

.....

2 Bio-Zitronen

.....

1 Bio-Orange

.....

Zubereitung

1. Zitronen und Orange in Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten in ein großes Gefäß geben und gut verrühren.
3. Zwei Tage bei Raumtemperatur stehen lassen.
4. Abseihen und in sterile Flaschen abfüllen.

Flaschen nicht ganz verschließen, da das Kracherl gärt!

5. Im Kühlschrank ist das Hollerkracherl ca. 1 Woche haltbar!