

HOLLERKRACHERL

- 3 Liter Wasser
- 10 Hollerdolden
- 3 Zitronen
- 250 ml Weissweinessig (Apfelessig)
- 750 g Zucker in einen Kübel geben. Umrühren und zudecken.

4-7 Tage (je nach Temperatur) stehen lassen und jeden Tag umrühren. Wenn es zu schäumen beginnt ist es fertig. Abseihen und in Flaschen mit Bügelverschluss oder PET Flaschen füllen.

- Wenn man es gleich trinkt = Limo, evt. Mit Mineralwasser aufspritzen + Zitrone
- 2 Wochen kühl stehen lassen = Sekt: **ACHTUNG:** nach 1 Woche die Verschlüsse leicht öffnen, dass der Druck etwas raus kann. Sonst sprengt es die Flasche – wie Sturm!
- Dann nach 2 Wochen trinken oder immer Druck ablassen.

HOLLUNDER ERDBEER SPRITZ

- 100 ml Gin oder Vodka
- Saft einer Bio Zitronensaft
- 1-2 EL Waldhonig
- 5 Erdbeeren
- 3 Hollerdolden

Alles im Smoother cremig hexeln.
Mit 300 ml Soda aufspritzen. Eiswürfel

HOLLERZUCKER

Hollerblüten abzupfen und mit Zucker vermengen.
1 kg Zucker mit 2 Handvoll Blüten. (je nach Geschmack)
Am besten Häckseln in der Küchenmaschine. Dann auf ein Blech streichen und trocken lassen. Verklumpt etwas. Nochmal häckseln. In saubere Gläser füllen. Passt gut zu Erdbeeren oder in Cremes.