

HOLLERBEERENSAFT



1 kg Hollerbeeren, 3 säuerliche Äpfel, ½ l Wasser, Saft 1 Zitrone, 350 g Zucker je Liter Saft

Die Hollerbeeren, klein geschnittene Äpfel, Wasser und Zitronensaft kochen bis die Beeren aufplatzen. Die Mischung durch ein Tuch gießen und dann das gefüllte Tuch am besten über Nacht über dem Topf aufhängen damit der Saft nach unten tropfen kann. Die entsprechende Menge Zucker in den Saft geben und nochmals aufkochen. In Flaschen abfüllen.

HOLLERKOCH



250 g Holler, 60-80 g Feinkristallzucker, 100 g Zwetschken (in Stücke geschnitten), 100 g Äpfel (in Spalten geschnitten), 250 ml Wasser, 40 ml Rotwein (nach Geschmack), 1 Prise Zimt (gemahlen), 1 Prise Nelken (gemahlen), Saft 1 Zitrone, 1 Pkg. Vanillezucker, 10-20 ml Rum (nach Geschmack), 1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Alle Zutaten außer das Vanillepuddingpulver in einem Topf gemeinsam kochen bis das Obst weich ist. Das Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Wasser glattrühren und dann in das Koch einrühren.

HOLUNDERBLÜTENLIMONADE



6-7 Holunderblüten, 5 l Wasser, 70 dag Zucker, 5 unbehandelte Zitronen, 1 Stamperl Apfelessig

Zucker und Apfelessig in das kalte Wasser einrühren, Zitronen auspressen und sowohl den Saft als auch die halbierten ausgepressten Früchte und die Holunderblüten dazu geben. 1 Tag ziehen lassen. Die Limonade abseihen und in Flaschen füllen. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar. Zum Verzehr 50:50 mit Mineralwasser spritzen. Eignet sich besonders gut im Sommer zum „Hugo“