Bald ist es wieder soweit:
*Unsere Holunderfelder verbreiten ihren unverkennbaren Duft!*

# Hol dir deine Blüten!

**Ab Mitte/Ende Mai**
**auf unserem Selberpflückfeld**
**in Fünfing bei Gleisdorf**
**- in der wunderschönen Oststeiermark -**

Ver-rechnung **nach Gefühl**: Entscheide selbst, was dir unsere Blüten wert sind!

Weiters bieten wir euch wieder neue Kreationen als **Kostproben und Rezepte** zur freien Entnahme an.

**Nähere Informationen** zum genauen Starttermin und viel wissenswertes rund um den Holunder und unsere Felder, findet ihr auf **www.holunderblüten.at**

**Rezeptideen** und alles rund um unsere **Produkte** könnt ihr auf **www.fräuleinholler.at** nachlesen.

Bis bald!

Eure Familie Leiner

Blütenfeld: Füfinggraben Weg - Niesner Weg,
8200 Gleisdorf I GPS 47.121539, 15.763594
Fräulein Holler Hof: Familie Leiner, Wolfgruben 19, 8211 Ilztal
Tel.: +43 660 166 15 67 I Email: office@holunderblueten.at

# Holunderblüten-Ingwer Sirup

Originalrezept!

**Zutaten pro Liter Wasser:**
ca. 6 Dolden Holunderblüten
1 l Wasser
1,5 kg Zucker
80 g Ingwer
1/2 Zitrone (unbehandelt)
35 g Weinsäure

Die frisch geernteten Holunderblüten eine halbe Stunde bis Stunde auf ein weißes oder gelbes Tuch legen. Damit werden die Insekten aus den Blüten gelockt. Den Ingwer waschen und in kleine Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Danach von der Herdplatte nehmen. Die Säure beimengen und abkühlen lassen! Nun die Zitronen waschen, in hauchdünne Scheiben schneiden und die Zitrone gemeinsam mit den Blüten in den abgekühlten Ingweransatz geben. Die Blüten müssen dabei vollkommen vom Ingweransatz bedeckt sein.

Zudecken und 48 Stunden kühl stellen. Gelegentlich umrühren. Danach den Sirup durch ein Passiertuch in einen Topf seihen und einmal aufkochen lassen. Den heißen Sirup in saubere Flaschen randvoll abfüllen und sofort dicht verschließen.

Tipp: Die Farbe bleibt besser erhalten, wenn man die heißen Flaschen zum Schluss im kalten Wasserbad abkühlen lässt.

Gutes Gelingen!