



Hollersprudel



Zutaten

5-10 Hollerdolden
3 Liter Wasser
3 EL Apfelessig
1 Bio-Zitrone
300 Gramm Zucker



Zubereitung

Die Bio-Zitrone wird in Scheiben geschnitten und kommt mit den restlichen Zutaten in einen großen Topf. Drückt die Dolden gut in das Wasser. Danach ein Geschirrtuch drüber hängen und alles 2-3 Tage dunkel stehen lassen. Bildet sich ein leicht säuerlicher Geruch ist der Sprudel fertig. Dann alles abseihen, in saubere Flaschen füllen und idealerweise im Kühlschrank aufbewahren.