Hollerblütensekt

Wen der Holunder blüht ist es wieder Zeit für einen köstlichen Hollerblütensekt. Ein tolles, erfrischendes Getränk das besonders den Kindern schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1.5 kg	Zucker
10 l	Wasser
50 Stk.	Hollerblüten
2 Stk.	Zitronen (Schale unbehandelt)
250 ml	Weinessig

Zubereitung

1. Ein luftig leichtes Getränk ist der **Hollerblütensekt**. Zucker in Wasser auflösen lassen, die Hollerblüten hinzugeben.

2. Zitrone in Scheiben schneiden und zum Gemisch geben.

3. Weinessig unterrühren und das Ganze 24 Stunden ruhen lassen.

4. Das Gemisch abseihen.

5. Flaschen in Form und Größe ähnlich einer Sektflasche nehmen und den fertigen Hollerblütensekt an einem kalten Ort stellen.

6. Die Flaschen mit einem Korken fest verschließen.

7. In den Korken mit einem Messer eine Kerbe schneiden. Einen Bindfaden in diese Kerbe hineindrücken und als Verschluss um den Flaschenhals wickeln.

Tipp

Die Gärungsphase startet bereits nach einigen Tagen, jedoch soll der Holleblütensekt erst einen Monat später genossen werden.