

Hollerpunsch

Der Hollerpunsch darf in warmen Sommertagen auf keiner Gartenparty fehlen.

Verfasser: ruwo

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 48,3 h



Zutaten

10 l	Leitungswasser
10 Stängel	Hollerblüten
1 kg	Feinkristallzucker
1 Scheibe	Germ
3 Stk.	Zitronen
1 Spritzer	Essig

Zubereitung

1. Für den **Hollerpunsch** zunächst alles in einen Kübel geben und mit einem Tuch abdecken. 48 Stunden in der Sonne stehen lassen. Abseihen und abfüllen. Fertig.
2. Kühl und dunkel lagern (am besten im Keller)

Tipp

Bei längerer Lagerung die Flaschen nicht ganz zu drehen, der Hollerpunsch beginnt erst in den Flaschen richtig zu gären und sie könnten explodieren, bei längerer Lagerung bekommt man einen ausgezeichneten "Hollersekt"