

HOLLERKRACHERL

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung



Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in einen großen Topf geben, umrühren und mit einem Deckel 24-48 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
- 2 Das Kracherl abseihen und in Flaschen füllen. Gut gekühlt ist das Kracherl ca. 1 Woche haltbar.
- 3 Wir spritzen das Kracherl am liebsten mit Sodawasser auf, damit es nicht so süß ist.

Backen
mit
Christina



Zutaten

5 LITER

- 5 l Wasser
- 10 Stk. Holunderblüten
- 125 ml weißer Balsamico
- 1 kg Zucker
- 2 Stk. Zitronen, in Scheiben
- 1 Stk. Orange, in Scheiben