

rezepte

HOLLERBLÜTENSIRUP

Zutaten für ca. 3 l

3 l Wasser
2 kg Kristallzucker
3 unbehandelte Bio-Zitronen, in Scheiben geschnitten
60 g Zitronensäure
ca. 20 Hollerblütendolden, ungewaschen

- 01** Wasser und Zucker in einem großen Topf aufkochen und ca. 5 Min. kochen. Vom Herd nehmen, Zitronen, Zitronensäure und Hollerblütendolden dazugeben.
- 02** Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und zudecken, ca. 1 Woche im Kühlschrank ziehen lassen.
- 03** Durch ein feines Tuch abseihen, in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und gut verschließen.



Tipp:

An einem kühlen, dunklen Ort hält der Sirup mindestens 1 Jahr.



Rezept aus:

So schmecken Wildpflanzen,
Meinrad Neunkirchner, Katharina Seiser, Verlag loewenzahn.



HOLLERBLÜTENCREME MIT GEBACKENEN MÄUSEN

Creme:

1/2 l Obers, 1 Vanilleschote (Mark auskratzen)
6 Dotter, 5 EL Hollerblütensirup, 50 g Kristallzucker
4 1/2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
7 Eiweiß, 100 g Kristallzucker, 150 g geschlagenes Obers

Gebäckene Mäuse:

1/8 l Milch, 20 g Kristallzucker, 10 g frische Germ
150 g glattes Mehl, 1 Prise Salz, 2 Dotter, 30 g zerlassene
Butter, 1 EL Rum, Butterschmalz zum Frittieren

- 01** Obers in einem kleinen Topf mit Vanillemark und -schote aufkochen, Dotter mit Hollersirup und Zucker mit einem Schneebesen cremig rühren, das heiße Obers dazugeben und über Dampf rühren, bis eine leichte Bindung entsteht. Gelatine ausdrücken, in der Creme auflösen und verrühren, abkühlen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen
- 02** Creme durch ein Sieb passieren, geschlagenes Obers und Schnee unterheben, in leicht bebutterte Formen füllen und für 3–4 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 03** Für die gebäckenen Mäuse die Hälfte der Milch lippenwarm erwärmen, Zucker und Germ darin auflösen, mit etwas Mehl zu einer dickbreiigen Masse rühren, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch zugedeckt 15–20 Min. aufgehen lassen (Dampfl). Restliches Mehl mit Salz, restlicher Milch, Dotter, zerlassener Butter, Rum und Dampfl zu einem glatten Teig verrühren, mit einem Tuch bedeckt ca. 1/2 Std. gehen lassen, mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken abstechen, in Butterschmalz goldbraun backen.
- 04** Creme-Formen in heißes Wasser tauchen, die Creme auf Teller stürzen, mit Beeren, Vanille und Minze garnieren, mit den gebäckenen Mäusen anrichten, mit etwas Hollerblütensirup beträufeln, ev. anzuckern.