



Sommerliche Genusstipps vom Wastlhof

Beitrag

Wie schmeckt dein Sommer? Ohne den Duft und das Aroma der sonnengereiften heimischen Erdbeeren und der Hollerblüten können wir uns den Sommer fast nicht vorstellen.. Besonders fein ist die Kombination aus beiden Aromen, schreibt die Wildenwarter Landfrau Maria Riepertinger auf dem Instagramaccount des Hofladen Wastlhof.

Übrigens, leitet die "Königin unter den Beeren" die Saison der heimischen Obstarten ein. Die Funktion des Hollerbusch als wichtiger Schutzbaum wird wegen seiner Heil- und Nutzkraft oft mit der Aussage: "Beim Vorbeigehen sollte man den Hut ziehen" untermauert, schreibt die Wastlhofbäuerin weiter.

Folgendes Rezept stellt sie uns zum nachkochen zur Verfügung.

Holunderblütenfruchtaufstrich mit Erdbeeren – 10 Holunderblütendolden bei sonnigem Wetter gepflückt in – **500 ml Apfelsaft** einlegen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen – Hollerblüten vom Saft abseihen – **500g Erdbeeren** klein geschnitten und den Saft einer **Zitrone** zum Hollerblüten-Apfelsaft geben – **600g Gelierzucker 2:1** einrühren. Aufkochen. Einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Heiß in **Schraubgläser** abfüllen. Gutes Gelingen!

Das **Rezept** für für die **Erdbeermarmelade**, sowie für erhitzten **Hollerblütensirup mit Rohrohrzucker** ist **auch auf Instagram @hofladen_wastlhof** zu finden.

Bericht und Bilder: Maria Riepertinger – Hofladen Wastlhof – Elperting 4 – 83209 Prien am Chiemsee







Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. München-Oberbayern
4. Prien am Chiemsee
5. Sommerliche Genusstipps
6. Wastlhof