

Rezept für Holunderblütenlikör



Zutaten

für ein Glas à 1,5 Liter: | Zubereitung 20 Min. | Schwierigkeit Einfach | 168 kcal pro Portion

- 15 große Holunderblütendolden
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g SweetFamily Einmachzucker
- 1 L Wodka

Zubereitung

1. Ein Glas (ca. 1,8 l Inhalt) heiß auswaschen und gut abtropfen lassen.

Die Holunderblütendolden verlesen, gründlich ausschütteln und dickere Stiele entfernen. Dolden in das Glas geben. Vanilleschote längs einritzen. Orange und Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden und mit Vanilleschote und Einmachzucker ebenfalls ins Glas geben.

2. Wodka angießen, so dass alles damit bedeckt und Likör zugedeckt ca. 2 Monate an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Dabei Glas gelegentlich leicht rütteln, damit sich der Einmachzucker auflöst.

3. Likör durch ein feines Sieb gießen und in saubere, sterilisierte Flaschen abfüllen.