

Holunderblütenlikör

Dieses Rezept ist ein Gewinn für jede Hausbar. Aber auch als Mitbringsel kommt der Holunderblütenlikör sehr gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,2 h



Zutaten

35 Stk.	Holunderblüten (ganz aufgeblüht)
1 kg	Feinkristallzucker
3 l	Wasser
50 g	Zitronensäure
3 l	Korn (oder Wodka)

Zubereitung

1. Für den **Holunderblütenlikör** die Holunderblütendolden vorsichtig schütteln und säubern. In das Wasser legen und Zitronensäure dazugeben. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen.
2. Filtrieren und das Filtrat mit dem Zucker und dem Schnaps verrühren. Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, in Flaschen füllen und sofort servieren oder an einem dunklen, kühlen Ort bis zu einem Jahr lagern.

Tipp

Die Blüten für den Holunderblütenlikör am besten in der Mittagszeit bei oder nach schönem Wetter pflücken, so haben sie das intensivste Aroma.