

Hollerlikör von Brigitte

Rezept für 30 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gold Rum	500 ml
Brauner Zucker	1 kg
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Liter
Weingeist	500 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	3 Stk.

Zubereitung:

Holunderlikör:

1 1/2 kg Hollerbeeren (Holunderbeeren) in 2 Liter Wasser kochen, anschließen durch ein Tuch pressen, 1kg Zucker, 3 Vanillezucker dazu geben und 1/2 Stunde kochen lassen, abkühlen lassen, Weingeist und 80% Rum dazugeben, verrühren und in Flaschan abfüllen.

schmeckt wunderbar !!!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-544-Hollerlikoer-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at