

Holunderlikör

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 130 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronen	1 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Holunderbeeren / Hollerbeeren	2 Liter
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Liter
Schnaps	250 ml
Brauner Rum	250 ml
Feinkristallzucker	1250 g

Zubereitung:

2 Liter Hollerbeeren mit dem Wasser ca 2 Stunden kochen und durch ein Sieb seihen. Zucker, 1 Packung Vanillezucker dazugeben und nochmals 1/4 Stunde kochenlassen, abkühlen, Saft von einer Zitrone, Rum und Schnaps dazugeben und einige Wochen kühl stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-570-Holunderlikoer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at