

# 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](http://www.koch-idee.at)