



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

20 Stk. Holunderblüten
1 l Wasser
350 g Zucker
1 l Korn-Brand
38%
15 g Zitronensäure

Mein persönlicher Tipp

Blüten nicht waschen, nur abschütteln
um ev. Krabbeltiere zu entfernen.:

Sylvia Schilcher

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Sylvia Schilcher: *Privatrezept*

Holunderblütenlikör

Zubereitung

- Wasser mit Zitronensäure vermischen und zu den Blüten geben.
- 24 Stunden kühl stellen.
- Die Blüten abseihen, in einem Teil der Flüssigkeit den Zucker auflösen und gemeinsam mit dem Korn vermischen.
- In saubere Flaschen füllen.