



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

Holunderblütenlikör



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Sylvia Schilcher: *Privatrezept*