

## Holunder-Likör

Für 1 große Flasche oder mehrere kleine Flaschen (Gesamtvolumen etwa 4,2 l) oder gut verschließbare Gefäße:

**Zutaten:**

2 1/2 l Holundersaft (ungesüßt) (Fliederbeersaft, Handelsware)

500 ml Apfelsaft (ungesüßt) (Handelsware)

2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches

Bourbon-Vanille-Aroma

1/2 Rö. Dr. Oetker Bittermandel-Aroma

1/2 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

500 g brauner Zucker

700 ml Rum (40%)



etwa 220 Portionen je 20 ml



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Sie können Holunder und Äpfel auch selbst entsaften.

**1. Zubereiten:** Säfte in einem **großen, hohen** Topf mit Finesse und Aroma verrühren. Extra Gelierzucker und braunen Zucker vermischen und unterrühren. Alles zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 3 Min. sprudelnd kochen. Den Saft etwa 20 Min. abkühlen.

**2.** In der Zwischenzeit die Flasche(n) oder Gefäß(e) mit heißem Wasser ausspülen und diese gut abtropfen lassen.

**3.** Den Rum unter den Saft rühren und in die vorbereitete(n) Flasche(n) oder Gefäß(e) füllen und gut verschließen. Den Likör mind. 2 Tage durchziehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 4 g, kJ: 115, kcal: 28

Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.