

Holunderblütenlikör

Zutaten:

20 Holunderblüten-Dolden
750 g Zucker
8 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1,25 l Mineralwasser mit Kohlensäure
1,4 l Doppelkorn (etwa 2 Fl.)

etwa 6 Flaschen je 500 ml



gelingt leicht



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

1. Vorbereiten: Blütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von 20 Blütendolden die Stiele mit einer Schere abschneiden.

2. Zubereiten: Zucker und Zitronensäure in das Mineralwasser einrühren. Blütendolden in einen verschließbaren Plastikbehälter (Inhalt etwa 4 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgießen. Diese Zubereitung einen Tag dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank) mit Deckel ziehen lassen.

3. Den Ansatz durch ein feines Sieb geben (Blüten entfernen), anschließend mit Doppelkorn aufgießen, in vorbereitete Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Hinweis: Bitte auf die Verwendung von **Plastikgeräten** achten, da es sonst zu geschmacklichen Einbußen kommen kann.

Pro Portion / Stück: E: 0 g, F: 0 g, Kh: 5 g, kJ: 186, kcal: 44

1 Portion = 20 ml