


# Holunder-Likör

Ein Likör aus Holundersaft, Apfelsaft und Rum, eine schöne Geschenkidee - Holunder-Likör selber machen.

8 - 9 Flaschen (je 500 ml)

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

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

## Zutaten:

2 ½ l Holundersaft (ungesüßt)  
(Fliederbeersaft, Handelsware)  
500 ml Apfelsaft (ungesüßt)  
(Handelsware)  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
½ RÖ. Dr. Oetker Bittermandel-Aroma  
500 g brauner Zucker  
700 ml Rum (40%)  
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)

Wie mache ich einen Holunder-Likör ganz einfach selber?:

### 1 Flaschen vorbereiten:

Die Flasche(n) oder Gefäß(e) mit ganz heißem Wasser ausspülen und diese gut abtropfen lassen.

### 2 Likör 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.

### 3 Likör abfüllen:

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.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch selbst zubereiteter, ungesüßter Saft von Holunder und Apfel verwendet werden. Tipps zur [Saftgewinnung](#) gibt es hier.
- Kühl gelagert ist der Likör etwa 6 Monate haltbar.

