

HOLUNDERBLÜTENLIKÖR



HOLUNDERBLÜTENLIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**für ein Glas à 1,5 Liter: | 20 Min. | +
Zeit zum Durchziehen**

Zutaten

- 15 große Holunderblütendolden
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g SweetFamily Einmachzucker
- 1 L Wodka



4308

ZUBEREITUNG

168

Kcal

pro Portion à
60 ml

0

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Ein Glas (ca. 1,8 l Inhalt) heiß auswaschen und gut abtropfen lassen. Die [Holunderblütendolden](#) verlesen, gründlich ausschütteln und dickere Stiele entfernen. Dolden in das Glas geben. Vanilleschote längs einritzen. Orange und Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden und mit Vanilleschote und Einmachzucker ebenfalls ins Glas geben.

2. Wodka angießen, so dass alles damit bedeckt und Likör zugedeckt ca. 2 Monate an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Dabei Glas gelegentlich leicht rütteln, damit sich der Einmachzucker auflöst.

3. Likör durch ein feines Sieb gießen und in saubere, sterilisierte Flaschen abfüllen.

Obst: Orange, Holunder, Zitrone