

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



ZUBEREITUNG

168

Kcal

21

Gramm

pro Portion à Kohlenhydrate
60 ml

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