

Holunderblütenlikör

Vorbereitung:

Blütendolden vom Schwarzen Holunder möglichst im voll ausgereiften Zustand, an sonnigen Tagen in der Mittagszeit ernten. Dabei die Dolden durch sanftes Schütteln von Insekten befreien.

Anschließend in stehendem, kaltem Wasser leicht schwenken, abtropfen lassen und die Stiele entfernen.

Rezept:

25 Blütendolden vom Schwarzen Holunder
700 g Zucker
45 g Zitronensäure
1 l Mineralwasser (mit Gas)
2 Fl. Wodka

Die Blüten in ein verschließbares Gefäß legen, mit Wasser, Zitronensäure und Zucker übergießen und an einem kühlen Ort reifen lassen.



Nach etwa 48 Std. mit einem feinen Sieb die Blüten entfernen, den Ansatz mit dem Wodka mischen und in verschließbare Flaschen füllen.

Den Holunderblütenlikör kann man zwar sofort verköstigen, für jeden Tag Ruhe wird er sich aber mit einer Qualitätssteigerung bei ihnen bedanken.

Selbstverständlich kann man auch wahlweise einen anderen Schnaps, wie z.B. Doppelkorn, verwenden.

Wusstest du schon, dass man von den Blüten auch leckeren, sehr gesunden Tee herstellen kann?



Nach einer Rezeptidee von G. Schneider

Blütendolde vom Schwarzen Holunder