

Schwarzer Holunderbeerenlikör



Zutaten: 1 ½ l Holunderbeeren, 2 l Wasser, 1 kg Zucker, 1 Packung Vanillezucker, ½ l Weingeist

Holunder und Zucker durchmischen und dann mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend das Wasser hinzugeben und mindestens eine ¼ Stunde kochen lassen. Danach abseihen und auskühlen lassen. Den Weingeist unterrühren und abfüllen.

Die Flasche an einen dunklen Ort stellen und den Likör acht Wochen reifen lassen.

Tipp: Die Beerenzeit ist September / Oktober. Die reifen, schwarzen Holunderbeeren sind reich an Vitamin C und A. Wichtig ist, dass keine grüne oder rote Beeren genommen werden und auch keine Stiele – denn die können beim Kochen giftige Stoffe entfalten!