

TÜRCHEN NO. 19

EIN REZEPT FÜR ERWACHSENE

HOLUNDERLIKÖR

1500 ML Holundersaft

700 ML Rum (40%)

700 ML Korn (38%)

1 KG Zucker

2 Vanillezucker

1 Vanillestange (aufschneiden)

1 Zimtstange

Einige Nelken



Den Zucker im Holundersaft bei 70° C Hitze auflösen. Die Gewürze und den Vanillezucker hinzugeben. Dann den Alkohol hinzufügen. Der Likör darf nicht kochen!

In saubere Flaschen einfüllen und noch ca. 3 Wochen ruhen lassen. Der Holunderlikör schmeckt kalt und warm. Warm gemacht mit einem Kleks Sahne, erwärmt Herz und Seele.

Übrigens: Aus Holunderblüten lässt sich Holunderblütensirup oder Tee herstellen. Der Tee wirkt fiebersenkend und lindernd bei Erkältungen.

Der Saft der Früchte ist sehr vitaminreich. Er enthält Vitamin A, B + C und viel Kalium.