

Holunderbeer-Likör

Zutaten:

- 3 Liter Saft aus Holunderbeeren
- 1 kg Zucker
- 10 Päck. Vanillezucker
- 1,5 Fläschchen Bittermandelöl
- 0,7 Liter Rum 54 %
- 0,7 Liter Korn-Schnaps 38 %

Zubereitung:

Die Holunderbeeren abperlen, dann entsaften. Die Flüssigkeit noch heiß in einen Topf geben, den Zucker darin auflösen, dann den Vanillezucker dazugeben und etwas abkühlen lassen. Danach das Bittermandelöl in den lauwarmen Saft einrühren. Erst wenn dieser vollständig erkaltet ist, mit dem Rum und den Korn-Schnaps vermengen. Die Likörmischung im Topf über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag in verschraubbare Gläser oder Karaffen abfüllen.