

## Rezept

# Holunderlikör »Frühjahr und Herbst«

Ein Rezept von Holunderlikör »Frühjahr und Herbst«, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>6</b> Holunderblütendolden (möglichst gerade aufblühende), ersatzweise 10 EL Holunderblütentee	<b>200 ml</b> reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
<b>150 ml</b> kalkarmes Wasser	<b>300 ml</b> kalkarmes Wasser
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>400 g</b> reife Holunderbeeren
	<b>100 g</b> Zucker
	<b>30 g</b> heller Blütenhonig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

## Zubereitung

1. Im späten Frühjahr (ab Anfang Juni) die Holunderblütendolden sammeln. Möglichst nicht waschen, sondern nur gut ausschütteln, um das Ungeziefer zu entfernen. Die Blüten abzupfen und in eine weithalsige Flasche füllen. Den Alkohol und 300 ml kalkarmes Wasser auffüllen, die Flasche gut verschließen und kühl und dunkel bis zum Herbst ruhen lassen.
2. Im frühen Herbst (etwa Mitte August) die reifen Holunderbeeren sammeln. Die Beeren waschen und mit einer Gabel von den Stielen in eine Schüssel streifen. In einen Topf geben und ca. 150 ml kalkarmes Wasser zugießen. Die Beeren aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 25-30 Min. kochen.
3. Die Holunderbeeren durch ein feines Sieb streichen. 350 ml Saft abmessen, mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben, erhitzen und nun offen bei mittlerer bis kleiner Hitze 15 Min. sanft kochen, dann abkühlen lassen.
4. Den kalten Beerensirup mit dem alkoholischen Blütenansatz und dem Honig mischen. Erst durch ein feines Sieb, dann durch ein Leinentuch seihen. Den Likör in heiß ausgespülte Flaschen füllen und diese gut verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren. Eventuell nach 3 Monaten nochmals durch ein feines Leinentuch oder eine Kaffeefiltertüte seihen.