

Rezept

Holunderblütenessig

Ein Rezept von Holunderblütenessig, am 31.05.2026

Zutaten

2	Vanilleschoten	10	Pimentkörner
150 ml	Essigessenz	100 g	Zucker
20	Holunderblütendolden		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Flaschen (à ½ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, -schoten, Pimentkörner, Essigessenz, Zucker und 1 ½ l Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Vanillesud etwas abkühlen lassen.
2. Die Holunderblüten ausschütteln (damit eventuell vorhandene Insekten herausfallen). Die Blüten in ein großes Glasgefäß geben und mit dem Vanillesud übergießen. Vorsichtig mischen und die Blüten zugedeckt 3-4 Tage ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.
3. Die Holunderblüten durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen und den Essig in einem Topf auffangen. Den Essig aufkochen lassen, kochend heiß in Flaschen füllen und sofort verschließen. Der Holunderblütenessig hält sich ca. 8 Monate.