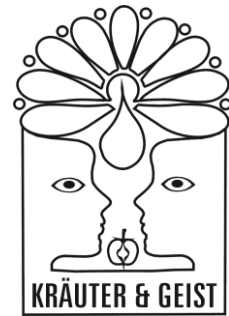

KRÄUTER UND GEIST

Sandra Vielmetti, 4723 Natternbach, Feldstr. 13,
Kontakt: sandra@kraeuterundgeist.at
Tel: 0676 / 70374000



www.kraeuterundgeist.at

Holunderblüten-Likör ... 😊

20 Holunderblüten

2 Liter Apfelbrand

500g Feinkristallzucker

1 Bio Zitrone in Scheiben

Im Ansatzglas die Holunderblüten + Zitrone mit dem

Apfelbrand+ Zucker übergießen. Ca. 6-8 Wochen bei Zimmertemperatur

stehen lassen, regelmäßig schütteln und anschließend

abfiltern und im Ansatzglas in den Keller stellen.

Da ich meinen Likören nicht sehr viel Zucker beigebe, sind

sie für den Körper mehr Medizin, als „nur“ Genussmittel.

Wenn dir der Likör zu stark ist, gib einfach noch etwas abgekochtes Wasser (oder Tee) dazu.

Du zum Süßen auch fertigen Holunderblüten-Sirup verwenden, dann hast du auch die wasserlöslichen Anteile der Holunderblüten dabei.

Mein Holunderblüten-Likör, der jetzt abgefiltert wurde, ist von der Ernte im letzten Jahr. Der Likör wird umso milder, desto länger er steht. Wenn ich die Holunderblüten abfiltere stelle ich den Likör kühl und dunkel, um zu reifen.

