





Holunderblütenlikör

Zutaten

15 Holunderblütendolden
 375 g Zucker
 4 EL Zitronensäure
 700 ml Doppelkorn

- Die Holunderblüten vorsichtig abschütteln und die Stängel abschneiden, so passen sie besser ins Glas. Die Blüten in ein großes, sauberes Bügelglas füllen.
- 600 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen und etwas abkühlen lassen, dann die Zitronensäure zugeben. Diese Mischung nun über die Blüten gießen und das Glas verschließen.
- Den Ansatz an einem kühlen, dunklen Ort (z. B. im Keller) 3–4 Tage ziehen lassen. Danach den Doppelkorn zugießen und weitere 3–4 Tage ziehen lassen.
- Den Liköransatz durch ein feines Sieb filtern und in saubere Flaschen füllen. Den Holunderblütenlikör dunkel und kühl (z. B. im Keller) lagern.



AROMATISCHER BLÜTENSTAUB

Es kann sein, dass sich in den Flaschen ein Bodensatz bildet – wundern Sie sich nicht, das ist der Blütenstaub. Einfach nur aufschütteln und im Likör genießen, da ist viel Aroma drin.

Dieser Likör und auch der Fliederlikör von S. 12 eignen sich bestens für einen Hugo: 2 cl Likör mit Eisdübeln, Limettenspalten, Minzeblättern, 100 ml Prosecco und 50 ml Mineralwasser in ein Weißweinglas geben.

Erdbeerlikör mit Minze



Zutaten

250 g Erdbeeren
2 Zweige Minze
700 ml Wodka
175 g weißer Kandiszucker

- Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen und halbieren. Die Minze waschen, trockentupfen und die Blätter von den Stängeln zupfen.
- Erdbeeren, Minze, Wodka und Kandiszucker in ein sauberes Bügelglas geben, das Glas verschließen, alles gut durchschütteln. Den Liköransatz 3 Wochen an einem dunklen Ort durchziehen lassen. Immer wieder schütteln, sodass sich der Kandis ganz auflöst.
- Den Liköransatz dann durch ein feines Sieb filtern und in saubere Flaschen füllen.
- Den Erdbeerlikör an einem dunklen, kühlen Ort 6 Wochen reifen lassen. Anschließend kühl und dunkel aufbewahren.

ZARTROSA APERITIF

Gießen Sie den Erdbeerlikör mit trockenem Sekt oder Zitronenlimonade auf und dekorieren Sie das Glas mit Minzezweigen – fertig ist ein leckerer Aperitif.

