

September 2013

Holunder-Likör

- Auch als Mitbringsel aus der Küche bestens geeignet
- Zutaten ergeben ca. 1 ¼ Liter fertigen Likör

**500g schwarze Holunderbeeren,
entstielt
5dl Obstbranntwein (Träsch)**

Beeren in ein grosses Einmachglas füllen, mit dem Obstbranntwein auffüllen und an einem warmen Ort ca. 6 Wochen durchziehen lassen, dabei mit dem Deckel vollständig verschliessen und gelegentlich Glas umdrehen

danach durch ein feines Gazesieb oder Tuch filtern, evtl. zusätzlich noch durch einen Kaffeefilter sieben

**5dl kräftiger Rotwein
450g fein gemahlener Rohrzucker**

zusammen aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat, erkalten lassen, mit der gefilterten Flüssigkeit mischen und in saubere Flaschen füllen.
Gut verschliessen.