


# Holunder-Likör

ca. 8 - 9 Flaschen (je 500 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Holunder-Likör:

2 ½ l Holundersaft (ungesüßt)  
500 ml Apfelsaft (ungesüßt)  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
½ Pkg. Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker 2:1 (500 g) (250 g)  
500 g Braunzucker  
700 ml Rum (40 %)

## ① Holunder-Likör:

Fruchtsäfte mit Vanille-Zucker und Aroma verrühren. Gelierzucker mit Braunzucker vermischen, unterrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: ca. 3 Minuten**

② Vom Herd nehmen und den Rum einrühren. Den abgekühlten Likör randvoll in Flaschen füllen und verschließen. Den Likör mind. 2 Tage ziehen lassen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können Holunder und Äpfel auch selbst entsaften.