



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Holunder-Rum‘

Zutaten:

- 5 l Holunderbeeren
- 4 Äpfel
- 1 kg brauner Zucker
- 3 Pck. Vanillezucker
- 1 kl. Fl. Bittermandelöl
- 1,5 Fl. Rum 54 %

Ergibt: ca. 5 Flaschen à 0,75 l

Zubereitung:

Für den Holundersaft zunächst die Holunderbeeren mit den Äpfeln in einem Entsafter auskochen. Die Reste durch ein (Sanitas-)Tuch seien (ergibt 2,5 bis 3 Liter Saft).

Setzen Sie den so gewonnen Holundersaft mit dem braunen Zucker, dem Bittermandelöl und dem Vanillezucker in einem großen Topf auf. Rühren Sie ihn dabei mit dem Schneebesen, bis er zu kochen beginnt.

Nehmen Sie den Topf kurz vom Herd und fügen Sie den Rum hinzu. Die Holunder-Rum-Mischung aufkochen, noch heiß in Flaschen füllen und auf ein nasses Tuch stellen.



Mein Tipp: Man kann die Beeren auch in einen Topf auf dem Herd entsaften. Kochen Sie dazu die Beeren in einen Topf mit ca. 0,5 l Apfelsaft vorsichtig auf, wobei Sie die Früchte zerstampfen. Anschließend den Saft durch ein Tuch seien und dann wie oben beschrieben weiterverarbeiten.

Noch ein Tipp: Man kann den Holunder-Rum kalt genießen oder bei einer Erkältung ca. 200 ml erwärmt vor dem zu Bett gehen trinken.

Kartoffel-Paul wünscht
„Wohl bekomm’s!“

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Holunder/low500/PIXELIO

