



Glüholler

Zutaten für den Glüholler:

800 g Holunderbeeren (etwa 1,5 l)
1500 ml Wasser
450 g Zucker
1 Zimtstange
5 Nelken
2 Sternanis
250 ml Rotwein
250 ml Rum

Die Holunderbeeren grob entstielen und im Wasser 30-40 Minuten köcheln lassen.

Nach dem Kochvorgang wird der Sud geseiht und die aufgefangene Flüssigkeit mit dem Zucker und den Gewürzen gemischt. Abermals für etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Nochmals durch ein Haarsieb filtrieren und zuletzt Wein und Rum hinzufügen. In Flaschen abfüllen und dunkel lagern.

Der Hollerpunsch wird pur genossen, oder mit schwarzem Tee verdünnt getrunken.

