

## 300 Jahre Schlacht bei Blindheim 1704:

Informationen zum **Gedenkjahr 2004** ([www.blindheim.de/schlacht1704](http://www.blindheim.de/schlacht1704))



1704 - 2004 The **BATTLE** of **BLENHEIM** - Ein Dorf gedenkt seiner Geschichte  
Film über die Gedenktage der Gemeinde Blindheim anlässlich des 300.  
Jahrestages der Schlacht von 1704 (Spieldauer 67 min).

Produziert von Gerd Pecher ([PECHER PRO Tonstudio-Filmproduktion-  
Showtechnik](#)).

Erhältlich bei der Gemeinde oder bei Haushaltswaren Schwager.



### **Bildband zum Gedenkjahr 2004**

Bildband zum Gedenkjahr 2004 mit über 650 Bildern.

Eindrucksvolle Dokumentation des gesamten Gedenkjahrs zur Schlacht von  
1704 in Blindheim und Höchstädt.

Erhältlich bei der Gemeinde oder bei Haushaltswaren Schwager.

### **Die Schlacht bei Blindheim 1704** 🇩🇪

Bebilderte Broschüre mit Informationen zur Geschichte der Schlacht und Programm und  
Attraktionen der Gedenktage vom 12. – 15. August 2004

(PDF-Datei, 24 Seiten, **4 MB**)

## Holderlikör-Rezept

Während der Gedenktage vom 12.-15. August 2004 wurden wir an unserem mobilen  
Schnapsstand immer wieder nach dem Rezept des Holunderlikörs gefragt. Die  
Herstellung eines süffigen Holderlikörs ist kein Geheimnis und erfordert auch keine  
große Mühe. Man nehme

1. 750 Gramm reife Holderbeeren
2. 500 Gramm Zucker
3. 1/2 Liter Wasser
4. etwas Zitronenschale
5. etwas Vanillezucker oder echte Vanille
6. 1 Flasche (700 ml) 54 % Rum (gibt es in jedem Supermarkt)

Holderbeeren mit Zucker, Wasser, Zitronenschale und Vanille ca. 20 Minuten kochen,  
abseihen und abkühlen lassen. Den Saft mit dem Rum vermischen und in Flaschen  
abfüllen. Nach 3-4 Wochen Lagerung ist der Holderlikör genussfertig.

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihnen**

**Jürgen Frank**

P.S. Bei Fragen oder Anmerkungen zum Rezept erreichen Sie mich unter der E-Mail  
Adresse [jfrank@freenet.de](mailto:jfrank@freenet.de) .