

Schlehenlikör mit Gewürzen

Getränke » Liköre

Zutaten (1 Flasche (1l))

- » 250g Schlehen
- » 200g Kandis
- » 1 Zimt-Stange(n)
- » 2 Sternanis
- » 2 Nelken
- » 0,7l Weizenkorn
- » etwas Zuckersirup

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Schlehen waschen und trockentupfen. Mit dem Messer einritzen und in eine fest verschließbare, saubere Flasche (1l Inhalt) füllen.

2. Kandis, Zimtstange, Sternanis und Nelken zu den Schlehen geben. Mit Weizenkorn auffüllen. Flasche verschließen und bei Zimmertemperatur ca. 2 Monate ziehen lassen. Dabei gelegentlich gut schütteln.

3. Schlehenlikör durch ein sehr feines Sieb (evtl. mit einem Mulltuch ausgelegt) oder einen Papierfilter gießen. Beeren dabei leicht ausdrücken. Likör in eine saubere Flasche gießen. Evtl. mit etwas Zuckersirup nachsüßen.

Haltbarkeit: 6-9 Monate

angelegt am: 25.04.2004

Rezept-Nr: 1051

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke