Hausgemachter Beerenlikör



Beerenlikör aus eigener Herstellung - ihr braucht nur etwas Geduld...

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

500 g frische Beeren (gemischt oder nur eure Lieblingssorte)
500 g Zucker
0,7 Liter Korn (32%)

AUSSERDEM

1 Vanilleschote
1/2 Bio-Zitrone
1/2 Bio-Orange

ZUBEREITUNG

1. Beeren verlesen, waschen und trocknen lassen (oder trockentupfen).
2. Beeren in einen Behälter geben, der sich luftdicht verschließen lässt. Ein großes Einmachglas funktioniert super.
3. Zucker darauf geben und mit Korn aufgießen.
4. Vorsichtig umrühren und verschließen.
5. 8 Tage stehen lassen, dabei in den beiden Tagen vorsichtig umrühren. Jetzt sollte sich der Zucker aufgelöst haben.
6. Eine Vanilleschote halbieren und zusammen mit je 2 Scheiben Zitrone und Orange (Bio!) auf den Ansatz geben. Wieder verschließen und mindestens weitere 14 Tage (gerne länger) ziehen lassen.
7. Zum Abfiltern ein Sieb auf ein Gefäß legen und mit einem Passiertuch (oder Mulltuch) auslegen.
8. Zitronen- und Orangenscheiben, sowie die Vanilleschote aus dem Ansatz holen und den restlichen Inhalt auf das Passiertuch geben. Das Tuch zusammendrücken und die Beeren auspressen.
9. Den Likör in saubere, verschließbare, kleine Flaschen füllen und verschlossen weitere 14 Tage (natürlich auch länger) stehen lassen.
10. Danach genießen oder verschenken.