



# Brombeerlikör und Brombeerlimes



## Brombeerlikör

### Zutaten:

- 2 l Ansatzgefäß
- 500 g gewaschene, reife Brombeeren
- 1 l Wodka
- 2 Stamerl brauner Rum (54 %)
- 250 g Honig
- ½ Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 1 Saft von einer frisch gepressten Zitrone oder Zitronensäure
- 1 Faltenfilter

### Zubereitung:

Die vorsichtig gewaschenen, reifen (nicht überreifen!) Brombeeren in ein 2 l Inhalt fassendes Ansatzgefäß geben. Den Saft einer Zitrone mit dem Honig, der Vanilleschote und der Zimtstange ins Ansatzgefäß dazugeben.

Zum Schluss setzt man den Wodka hinzu und verfeinert das Aroma, indem man noch 2 Stamerl braunen Rum dazugibt. Das gibt dem Likör eine feurige Note.

Man lässt das gut verschlossene Gefäß ca. 4 Wochen in einem dunklen und kühlen Raum stehen, damit das Brombeeraroma gut ausgezogen und sich die Zutaten miteinander vermischen können. Hin und wieder wird das Gefäß während dieser Zeit geschüttelt.

Nach dieser Zeit den Ansatz über einen Faltenfilter filtrieren und in heiß ausgespülte, saubere und dekorative Flaschen abfüllen. Nun noch 2 Wochen Geduld! Danach ungehemmt genießen...

**Tipp:** Geben Sie etwas Likör z.B. an heißen Tagen einem Fruchteis hinzu – das schmeckt ausgezeichnet.

## Fruchtiger Brombeerlimes

### Zutaten:

- Wie oben
- Zusätzlich: 1 „flotte Lotte“ – im gut sortierten Haushaltswarenhandel erhältlich.

### Zubereitung:

Im Großen und Ganzen erfolgen die Zubereitung und das Ansetzen des Limes wie beim Brombeerlikör.

Es werden lediglich nicht die ganzen Früchte den Zutaten beigegeben, sondern diese werden in einem vorherigen Schritt, mit einer „flotten Lotte“ püriert, um so, von Fruchtschalen und Brombeerkernen getrennt, das pure Brombeermark zu erhalten.

Dies gibt man mit all den vorher beschriebenen Zutaten hinzu.

Dadurch, dass die Früchte püriert sind und nicht erst ausgezogen werden müssen, kann die Ansatzzeit erheblich verkürzt werden, d.h. man muss sich nur ein paar Tage bis zu einer Woche gedulden.

Danach wird der Limes UNFILTRIERT (vorher Zimtstange und Vanilleschote entfernen) in heiß ausgespülte, saubere und dekorative Flaschen abgefüllt.

Auf Kühlschranktemperatur heruntergekühlt lässt dieser fruchtige Limes, so manchen lauen Sommerabend zu einem unvergesslichen Ereignis werden.

Na denn: Wohl bekomm's – Prost!