



# Aromatische Fruchtliköre

## Fix selbst gemacht



### **QUITTENLIKÖR**

4 Liter Quittensaft, 6 Flaschen Weizenkorn á 0,7 l --- 32 %, 1500 g Kandiszucker weiß (bei braunem wird der Likör dunkler), Stangenzimt, Nelken

Saft und Zucker aufkochen, dann Schnaps dazu  
Ca. 6 Wochen stehen lassen und dann filtern und in Flaschen abfüllen.

### **WALNUSSLIKÖR**

5 grüne Walnüsse (ganz, mit grüner Schale), 400 g brauner Zucker, 10 ganze Nelken, 1 Sternanis, 1 l Korn.

Alle Zutaten in ein Glasgefäß geben und vier Wochen an der Sonne stehen lassen. Anschließend absieben, in Flaschen füllen und den Likör mit himmlischem Nussgeschmack genießen.

### **BEERENLIKÖR**

1,5 kg Beeren, 1,5 l Wasser aufkochen, abkühlen lassen, durchsieben  
1 kg Zucker, (bei süßen Beeren weniger Zucker) 1 Vanilleschote (aufschlitzen und auskratzen) und Saft von ½ Zitrone zugeben, 15. Min. langsam einkochen, abkühlen lassen.  
0,7 l weißer Rum (37 %) in den Saft geben, in Flaschen abfüllen, und mind. 3 Wochen ruhen lassen.

### **HOLUNDER SCHNAPS**

3 Pfd. Beeren abzupfen mit 1 l Wasser 15. Min. kochen, abseihen und kalt werden lassen.  
750 g Zucker, 5 Vanillezucker und 10 Tropfen Bittermandelöl.

Die Zutaten und Saft heiß machen (nicht kochen) fast kalt werden lassen, dann ¾ l Rum 54 % dazugeben. Gibt 1 – 1 1/2 l.

### **WACHOLDERLIKÖR**

120 g zerquetschte Wacholderbeeren, 120 g grüne Wacholdernadeln, 250 g Waldhonig, 1 l Obstler oder anderen Schnaps.

Zerquetschte Wacholderbeeren und Nadeln mit Honig vermischen und mit 1 l Obstler übergießen, verschließen und etwa 1 Woche an die Sonne stellen. Danach durch einen Kaffeefilter absieben und in Flaschen füllen. Kühl aufbewahren und ach kühl servieren.

### **BLUTWURZELSCHNAPS BZW. -LIKÖR**

Eine 0,7 l Flasche zur Hälfte mit etwas zerkleinerten Wurzelstücken füllen und mit Korn oder Doppelkorn aufgießen. Die mit einem Korken verschlossene Flasche für etwa vier Wochen in die Wärme stellen. Kenner belassen die Wurzelstücke im Alkohol, sie filtrieren also nicht. Etwas wohlschmeckender ist der Blutwurzellikör. Dazu braucht man:

125 g Kandiszucker, 125 g Zucker, 1 Päckchen Orangeat, 1 Päckchen Zitronat, 1 ganze Stange Zimt, 2 Sternanis, 3 ganze Nelken oder 5 g Nelkenpulver, 1 l Schnaps (Korn, Doppelkorn oder Topinambur – kein Obstbrand), 3 Esslöffel Blutwurzeln.

Den Likör setzt man wie den Schnaps an, lässt ihn ebenfalls mehrere Wochen, am besten sechs, an einem hellen, sonnigen Ort stehen und seih ihn dann ab. Da die Blutwurzeln inzwischen geschützt sind, sollte man sie unbedingt in der Apotheke kaufen und nicht in der Natur ausgraben.