



Erdbeer-Likör

250 g Erdbeeren
200 g weißer Kandis
1 Gewürznelke
 $\frac{3}{4}$ l Kirschwasser

Erdbeeren waschen, sehr gut abtropfen lassen und entstielen. Mit Kandis und Nelke in eine Flasche füllen. Kirschwasser darüber gießen.

Gut verschließen und an einem warmen Ort mindestens 2 Monate durchziehen lassen. Filtern und wieder in eine Flasche füllen.

Noch einige Wochen kühl aufbewahren.

Hagebutten-Likör

500 g Hagebutten
150 g weißer Kandis
 $\frac{3}{4}$ l Korn

Von den Hagebutten Stiele und Blüten schneiden, Früchte halbieren und alle Kerne und Härchen entfernen.

Die Fruchthälften gut ausspülen, gut abtropfen lassen und in eine Flasche geben. Mit Kandis und Korn bedecken.

Verschließen und an einem warmen Ort mindestens 2 Monate durchziehen lassen.

Filtern und in eine Flasche füllen.

Preiselbeer-Likör

300 g verlesene Preiselbeeren
150 g brauner Kandis
1 kleines Stück Zimtstange
 $\frac{1}{2}$ l Wodka
 $\frac{1}{4}$ l Korn

Preiselbeeren mit Kandis und Zimtstange in eine Flasche füllen. Wodka und Korn darübergießen, gut verschließen und an der Sonne oder einem warmen Ort mindestens 2 Monate durchziehen lassen.

Filtern und wieder in eine Flasche füllen.

Heidelbeer-Likör

2 kg frische Heidelbeeren
1 kg Zucker
Saft einer Zitrone
2 Päckchen Vanillinzucker
 $\frac{1}{2}$ l Weingeist
2 Gewürznelken
1 Stange Zimt
Außerdem:
 $\frac{1}{4}$ l Weingeist

Selbst zubereiteten Likör zu servieren, macht besonderen Spaß. Hier haben Sie ein Rezept für einen nicht alltäglichen Likör, den man nicht kaufen kann:

Heidelbeeren in einer Schüssel mit kaltem Wasser waschen, verlesen, in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Beeren in eine Schüssel geben. Zucker drüberstreuen. Früchte mit einer Gabel



zerdrücken. 120 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Durch ein Haarsieb in einen Topf streichen. Zitronensaft und Vanillinzucker einrühren.

5 Minuten köcheln lassen. Lauwarm den Alkohol unterrühren.

Nelken und Zimt in einem Mullbeutel in den Topf hängen. 60 Minuten ziehen lassen.

Eine große Flasche heiß ausspülen. Likör durch einen Trichter rein gießen. Verkorken.

Dann eine Woche an einem warmen Ort stehenlassen. Zwischendurch mal schütteln, $\frac{1}{4}$ l Weingeist zugießen und gut mischen. Likör filtern.

Durch einen Trichter in heiß ausgespülte Flaschen füllen. wieder verschließen. Ab und zu schütteln. Ergibt etwa $2\frac{1}{2}$ l Likör. Ein halbes Jahr lagern. Dann ist der Likör ausgereift.

Brombeer-Likör

200 g reife Brombeeren

150 g weißen Kandiszucker

1 Stück Stangenzimt

1 Flasche (0,7 l) Korn

Brombeeren verlesen, entstielen, vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen, mit Kandiszucker und Zimt in ein vorbereitetes großes Glas schichten und den Korn darüber gießen (Brombeeren müssen bedeckt sein). Das Glas gut verschließen, 6 – 8 Wochen an einem kühlen Ort aufbewahren, ab und zu umrühren, die Flüssigkeit durch Filterpapier gießen, in vorbereitete Flaschen füllen, verschließen, einige Wochen durchziehen lassen.

Schlehen-Likör

$\frac{1}{4}$ l Schlehenkerne

1 l Korn

750 g Zucker

$\frac{1}{2}$ l Wasser

Schlehen nach dem ersten Frost gepflückt, trocknen lassen. Alles Fruchtfleisch von den Kernen lösen. Die Kerne waschen, trocknen lassen, abwiegen und zerschlagen.

In eine Flasche geben und Korn darüber gießen. Verschließen und an einem warmen Ort unter häufigem Schütteln durchziehen lassen. Filtern.

Zucker und Wasser unterrühren und abschäumen klären. Erkalten mit Alkohol vermischen und wieder in eine Flasche füllen. Noch einige Wochen kühl lagern.

Hier noch einige Liköre

Honig-Likör

500 g Honig

knapp $\frac{3}{4}$ l heißes Wasser

1 l Weingeist (96 %)

Honig-Likör kann man natürlich kaufen. Aber wer ihn gerne trinkt, möchte ihn vielleicht lieber selbst zubereiten. So macht man ihn:

Honig in heißem Wasser in einem Topf auflösen. Erkalten lassen. Weingeist einrühren. In Flaschen abfüllen und verkorken. Mindestens 14 Tage ruhen lassen. Erst dann kann der Honig-Likör getrunken werden.



Eier-Likör

1 große Dose Kondensmilch (7,5%ig)
5 Eidotter
1 Päckchen Vanillinzucker
125 g Puderzucker
1/8 l reiner Alkohol

Milch, Eidotter und Zucker 30 Minuten mit dem Schneebesen schlagen oder 10 Minuten im Mixer verquirlen.

Unter ständigem Rühren den Alkohol zugeben. In Flaschen füllen, verschließen und einige Tage stehenlassen.

Vor Gebrauch schütteln.

Pfefferminz-Likör

250 g grüne Pfefferminze
3 Muskatblüten (1,5 g)
10 Gewürznelken
Schale von 1 ungespritzten Orange
½ l Weingeist
150 – 200 g Zucker
3/8 l Wasser

Minzblätter mit Muskatblüten, Nelken und Orangenschale in eine Flasche geben, Weingeist darüber gießen und verschließen. 2 bis 3 Wochen an einem dunklen Ort durchziehen lassen. Filtrieren.

Zucker und Wasser klären, mit dem Alkohol mischen und in Flaschen füllen.

Zitrusfrucht-Likör

1 kg Kandiszucker
¾ l Wasser
6 Orangen
¾ l Weingeist

Kandiszucker kleinhacken, mit dem Wasser erhitzen und auflösen. Orangen abreiben und auspressen. Beides mit dem Weingeist in die Zuckerlösung geben. In eine Flasche füllen, gut verkorken und an einem warmen Ort stehenlassen. Täglich einmal kräftig durchschütteln. Nach 3 Wochen filtern. Flasche reinigen. Orangenlikör wieder einfüllen und noch mal 3 Wochen stehenlassen.

Kaffee-Likör

250 ml (¼ l) Wasser
375 g Zucker
375 ml (3/8 l) sehr starken Bohnenkaffee
1 Päckchen Vanillinzucker
250 ml (¼ l) Weingeist (90 %)

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, sirupartig einkochen lassen, mit Kaffee und Vanillinzucker verrühren, erkalten lassen. Weingeist hinzugießen, den Kaffee-Likör in eine vorbereitete Flasche füllen, gut verschließen, kühl aufbewahren.