

## REZEPT FÜR BROMBEERLIKÖR



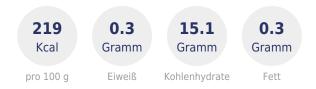
für ca. 750 ml | 20 Min. | + Zeit zum Durchziehen

## **Zutaten**

- 200 g Brombeeren
- 5 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 150 g SweetFamily Einmachzucker
- 700 ml Korn



## **ZUBEREITUNG**



- 1. Brombeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.
- 2. Beeren, Gewürze und Einmachzucker in ein weithalsiges Gefäß geben. Korn zufügen. Gefäß verschließen und 4 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen. Glas hin und wieder schwenken, damit sich der Zucker auflöst.
- 3. Likör durch ein feines Sieb gießen und filtern. In dekorative Flaschen füllen und noch einige Tage verschlossen ruhen lassen.