REZEPT FÜR BROMBEERLIKÖR

BROMBEERLIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

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

2985

ZUBEREITUNG

219	0.3	15.1	0.3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

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.