REZEPT FÜR ERDBEERLIKÖR

ERDBEERLIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1 Liter | 25 Min. | plus Zeit zum Durchziehen

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 1 Stück Bio-Zitronenschale
- 275 g SweetFamily Einmachzucker
- ca. 750 ml Korn (32 %)

5039

ZUBEREITUNG

124	0	14	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 50 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und halbieren oder vierteln. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen.

2. Erdbeeren, Vanillemark und -schote sowie Zitronenschale in ein großes, sauberes Glas geben. Einmachzucker darauf schichten und mit so viel Korn übergießen, dass alles bedeckt ist. Glas verschließen und an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur 3-4 Wochen durchziehen lassen. Dabei das Glas ab und zu leicht schwenken, damit sich der Einmachzucker löst.

3. Likör durch ein feines Sieb gießen und Erdbeeren im Sieb gut abtropfen lassen. Likör in saubere Flaschen füllen und gut verschließen. Nach Belieben nochmals 1-2 Wochen reifen lassen.