

## REZEPT FÜR JOHANNISBEERLIKÖR MIT ERDBEEREN



### JOHANNISBEERLIKÖR MIT ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 0,75 l | 25 Min. | + Zeit zum Durchziehen

#### Zutaten

- 150 g schwarze Johannisbeeren
- 50 g Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 150 g SweetFamily Einmachzucker
- 0,7 l Korn



3201

#### ZUBEREITUNG

44

Kcal

Pro Portion

0.1

Gramm

Eiweiß

3.1

Gramm

Kohlenhydrate

0.1

Gramm

Fett

1. Johannisbeeren waschen und entstielen. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Beeren mit aufgeschlitzter Vanilleschote und Einmachzucker in ein weithalsiges Gefäß geben. So viel Korn zufügen, dass alles damit bedeckt ist.

2. Gefäß verschließen und zwei Monate an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen. Den Ansatz hin und wieder schwenken, damit der Zucker sich auflöst. Den fertigen Likör durch ein feines Sieb gießen und filtern. In saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen und noch einige Tage verschlossen ruhen lassen.