

REZEPT FÜR SCHLEHENLIKÖR



für ca. 750 ml | 15 Min. | + Zeit zum Ziehen

Zutaten

- 500 g Schlehen
- 100 g SweetFamily Brauner Teezucker
- 0,75 l Doppelkorn



2496

ZUBEREITUNG

1. Schlehen (siehe Tipp) verlesen, waschen und trockentupfen. Mit braunem Teezucker in eine große Flasche oder ein Einmachglas schichten. Mit Doppelkorn aufgießen, so dass die Schlehen damit bedeckt sind.
2. Flasche oder Gefäß verschließen und an einem kühlen und dunklen Ort 6-8 Wochen ziehen lassen, dabei einmal pro Woche leicht schwenken, damit sich der Teezucker löst.
3. Wenn der Likör fertig ist, durch ein Sieb in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen.

Tipp:

Schlehen müssen Frost bekommen, damit sie genießbar sind. Daher pflückt man sie traditionell erst nach dem ersten Frost. Wer sie schon im Oktober oder November sammelt, kann sie auch einfach vor der Verwendung für 1-2 Tage einfrieren. Dann vor der Verarbeitung antauen lassen.