

Informationen zur Sendung vom 04.07.2023

Dreierlei Obstlikör

Von Ulla Scholz

Aufgesetzter aus schwarzen Johannisbeeren

Zutaten (pro 0,5 l Flasche)

200 g schwarze Johannisbeeren
100 g brauner oder weißer Kandiszucker
350 ml Doppelkorn
1/3 Zimtstange oder Vanilleschote
1 Johannisbeerblatt
1 Stückchen Holz vom Johannisbeerstrauch (ca. 5 cm lang)
1 Sternanis

Zubereitung

Die Beeren gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Kandiszucker in saubere Twist-Off-Flaschen füllen und Sternanis und das Stück Zimt zugeben. Das Johannisbeerblatt und das Hölzchen einlegen, dann kommen die Beeren dazu. Den Doppelkorn so angießen, dass alles gut bedeckt ist. Im Vorratsregal für mindestens 2 – 3 Monate stehen lassen und ab und zu umdrehen. Wenn der Likör eine dunkle Farbe angenommen hat, werden die Früchte durch ein Sieb gegossen und in eine passende Flasche abgefüllt.

Eingelegte Süßkirschen

Zutaten (pro 0,5 l Flasche)

200 g Süßkirschen
100 g brauner Kandiszucker
1 unbehandelte Orange
350 ml Doppelkorn oder Gin
1 Rosmarinzwig
1 Sternanis oder 1/2 TL Kardamomsamen

Zubereitung

Die Kirschen waschen und abtropfen lassen. Den braunen Zucker mit den Gewürzen in ein passendes Twist-Off-Glas füllen. Ein Stück von der Orange dünn abschälen und mit dem Rosmarinzwig ins Glas geben. Nun mit Kirschen auffüllen und den Korn angießen. Für mindestens 2 – 3 Monate im Vorratsregal ziehen lassen und im Laufe der Zeit mehrmals umdrehen. Als Getränk den Kirschlikör pur oder mit einigen eingelegten Kirschen, Likör und Sekt als Cocktail zubereiten.

Informationen zur Sendung vom 04.07.2023

Dreierlei Obstlikör

Von Ulla Scholz

Eingelegte Stachelbeeren

Zutaten (pro 0,5 l Flasche)

200 g Stachelbeeren
100 g brauner oder weißer Kandiszucker
350 ml Doppelkorn oder Gin
1 Stückchen Ingwer
½ Vanilleschote
1 Zweig Zitronenverbene

Zubereitung

Die Stachelbeeren putzen und waschen. Ein passendes Twist-Off-Glas mit Kandiszucker füllen. Den Ingwer in Stücke schneiden und mit dem Zitronenkraut und der angeritzten Vanilleschote ins Glas legen. Die Stachelbeeren zugeben und mit Doppelkorn auffüllen. Für mindestens 2 – 3 Monate im Vorratsregal ziehen lassen und im Laufe der Zeit mehrmals umdrehen. Als Getränk den Stachelbeerlikör pur oder mit einigen eingelegten Stachelbeeren, Likör und Sekt als Cocktail servieren.

Ullas Küchentipps

Hochprozentiges

Im Bergischen oder dem Münsterland wird Korn oder Doppelkorn gebrannt. Die hat meine Großmutter früher schon immer für Aufgesetzten verwendet. Korn ist eine gute Wahl, wenn man auf regionale Produkte setzt. Auch Wodka oder Gin passen, weil sie wie Korn relativ neutral schmecken und das Obst sein Aroma dann gut entfalten kann. Mit Weinbrand oder Rum kommt viel Eigenaroma ins Spiel, dann würde ich weniger oder keine weiteren Gewürze zugeben.

Obst in Alkohol

Je nach Verwendungsart kann man die Kirschen auch entkernen und die Beeren etwas stampfen. Dann verfärbt sich der Likör etwas schneller und wird intensiver. Vor dem Abfüllen in Flaschen muss diese Machart durch ein Tuch gefiltert werden, damit Schalen und kleine Kernchen zurückbleiben.

Ich mag es lieber, wenn das Obst im Ganzen bleibt, da es sich später noch anderweitig einsetzen lässt. Zum Beispiel in einem Sandkuchen, da können Sie die Rosinen durch alkoholisierte Johannisbeeren oder Stachelbeeren austauschen. Einige Früchte unter einen Obstsalat mischen, das gibt ein schönes Aroma. Für selbstgemachten Kirschkonfekt lasse ich die beschwipsten Kirschen später gut abtropfen, friere sie etwas an und tauche sie in geschmolzene Bitterschokolade. Hübsch ist dann, wenn der Stiel vor dem Einlegen nicht entfernt wurde.