

Erdbeerlikör

Dieses Rezept ist nicht ganz so kinderfreundlich aber wir hoffen, dass wir mit unserem Erdbeerlikör den einen oder anderen Erwachsenen glücklich machen.



Portionen: 1 l
Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 6 Wochen
Zeit gesamt: 6 Wochen 15 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für den Erdbeerlikör:

- 500 g reife Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 125 g Kandiszucker
- 1 l Korn

Besondere Utensilien:

- Einmachglas mit 2 l Inhalt
- Absehtuch oder Kaffeefilter

Zubereitung:

- **Für den Erdbeerlikör** die Erdbeeren sorgfältig verlesen – nur makellose Früchte ohne Faul- und Druckstellen sollten für den Likör verwendet werden.
- Erdbeeren vorsichtig abspülen, trocknen, putzen und halbieren.
- Zitrone gründlich unter heißem Wasser abspülen, trocknen und in Scheiben schneiden.
- Erdbeeren, Zitronenscheiben und Kandiszucker in ein Einmachglas von etwa 2 Litern Fassungsvermögen geben und mit dem Korn auffüllen. **Tipp:** Unsere Zuckermenge wird dem einen oder anderen sparsam vorkommen. Es ist aber sehr einfach, mangelnde Süße durch Läuterzucker auszugleichen, während ein zu süßer Likör nicht mehr zu retten ist.
- An einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur vier Wochen reifen lassen, dabei regelmäßig alle paar Tage schütteln, damit sich der Kandiszucker löst und sich die Aromen der Früchte gut im Likör verteilen.
- Nach vier Wochen durch ein Absehtuch oder einen Kaffeefilter abgießen und die Erdbeer- und Zitronenreste entsorgen.
- In Flaschen füllen und noch zwei Wochen ruhen lassen.
- Der Erdbeerlikör schmeckt pur, mit Sekt aufgegossen oder über Pudding und Eiscreme – **Prost bzw. Mahlzeit!**