

Aprikosenlikör

Ein duftender Likör mit frischen Aprikosen, verfeinert mit Vanilleschote - auch ein tolles Geschenk aus der eigenen Küche für gute Freunde.

etwa 25 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für ein großes Gefäß/ Flasche mit Deckel (Inhalt etwa 3 l):

Zutaten:

800 g Aprikosen
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
300 g weißer Kandiszucker
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
750 ml Wodka

Wie mache ich Aprikosenlikör selber?:

1 Vorbereiten:

Gefäß/Flasche heiß ausspülen und abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Aprikosen waschen, in kleine Würfel schneiden und in das Gefäß geben. Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Vanilleschote, -mark, Kandiszucker, Zitronensäure und Wodka dazugeben und das Gefäß verschließen. Den Likör mind. 5 Wochen ziehen lassen, dabei gelegentlich schütteln.

3 Den Aprikosenlikör durch ein Sieb abgießen und in kleinere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hälfte der Obststeine mit durchziehen lassen, das intensiviert das Aroma!