

# Birnen-Likör

Ein fruchtiger Likör mit Birnen und Wodka für jede Feier

etwa 5 Flaschen (je 500 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für 1 große oder mehrere kleine Flasche(n)  
(Gesamtinhalt etwa 2,5 l):**

## Zutaten:

2 l Birnennektar (Handelsware)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic  
500 g Zucker  
400 ml Wodka

## 1 Zubereiten:

Nektar und Finesse in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Saft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Den Saft etwa 20 Min. abkühlen lassen.

- 2 Wodka unter den Saft rühren und in vorbereitete Flaschen oder Gefäße füllen und gut verschließen. Den Likör mind. 2 Tage durchziehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können Birnen auch selbst entsaften.