


# Birnenlikör mit Vanille

Ein selbstgemachter Likör mit Birnen, Vanille und Zimt als Mitbringsel für gute Freunde.

etwa 50 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

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

## Zutaten:

1 kg reife Birnen  
1 Dr. Oetker Bourbon  
Vanilleschote  
250 g weißer Kandiszucker  
1 Zimtstange  
1,4 l Doppelkorn (2 Flaschen)

## Wie mache ich Birnenlikör selbst?:

### 1 Vorbereitung:

Ein großes Gefäß/Flasche heiß ausspülen und abtropfen lassen.

### 2 Birnenlikör ansetzen:

Birnen schälen und würfeln. Vanilleschote längs aufschlitzen. Alle Zutaten in das Gefäß/Flasche geben und verschließen. Den Likör mind. 5 Wochen ziehen lassen, dabei gelegentlich schütteln.

### 3 Birnenlikör abfüllen:

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die durchgezogenen Birnenstückchen schmecken sehr lecker zu Vanille- oder Schoko-Pudding oder einfach im Glas mit dem Likör zusammen serviert.