

Brombeer-Likör

Dieser fruchtige Brombeer-Likör passt auch zum Dessert.

etwa 50 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für 1 großes Gefäß mit Deckel (etwa 3 l Inhalt):

Großes Gefäß mit Deckel (etwa 3 l)

Zutaten:

1 kg Brombeeren
500 g weißer Kandiszucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1,4 l Gin

1 Vorbereiten:

Gefäß heiß ausspülen und abtropfen lassen. Brombeeren waschen.

2 Zubereiten:

Brombeeren, Kandis und Vanillin-Zucker in das Glas geben und mit dem Gin begießen. Das Ganze in dem verschlossenen Gefäß an einem hellen Ort etwa 4 Wochen ziehen lassen. Dabei gelegentlich schütteln.

3 Likör-Ansatz durch ein Sieb abgießen und den Likör in kleinere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Füllen Sie die abgetropften Brombeeren in heiß ausgespülte Gläser und begießen Sie diese mit Gin, bis sie bedeckt sind. Das schmeckt sehr lecker zu Vanillepudding.