

Mirabellen-Likör

Zum Verschenken einfach perfekt. Mit nur wenigen Zutaten ist dieser fruchtig-süße Likör aus Mirabellen mit Wodka und Kandiszucker zubereitet.

etwa 35 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für 1 großes Gefäß mit Deckel
(Inhalt etwa 1,5 l):

Zutaten:

500 g Mirabellen
etwa 250 g weißer Kandiszucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
700 ml Wodka

Wie mache ich einen Mirabellen-Likör ganz einfach selbst?:

1 Mirabellen vorbereiten:

Mirabellen waschen und abtropfen lassen. Das Gefäß heiß ausspülen.

2 Mirabellenlikör zubereiten:

Mirabellen mit Kandiszucker und Vanillin-Zucker in das Gefäß geben und mit Wodka auffüllen. Verschließen und etwa 4 Wochen an einem hellen Ort ziehen lassen, dabei öfter schütteln.

3 Likör abfüllen:

Likör durch ein Sieb gießen und in kleinere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen. Die Mirabellen schmecken sehr lecker dazu.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten gleich die doppelte Menge zubereiten. So hat man immer ein nettes, herbstliches Mitbringsel oder ein Geschenk zur Advents- und Weihnachtszeit.
- Der Likör kann auch mit tiefgekühlten, entsteinten Früchten zubereitet werden.

