

Roter Johannisbeerlikör

Ein leckerer und erfrischender Likör mit Wodka oder Doppelkorn

etwa 4 Flaschen (je 500 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 l roter Johannisbeersaft
(ungesüßt) (von etwa 2 kg
Johannisbeeren)
250 ml Wasser
1 Dr. Oetker Vanilleschote
150 g weißer Kandiszucker
½ Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker (250 g)
350 ml Wodka oder Doppelkorn

1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 1 l abmessen. Vanilleschote aufschlitzen. Das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Vanilleschote vierteln.

2 Zubereiten:

Johannisbeersaft, Wasser, Vanillemark und -schote, 50 g Kandis mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **3 Min. sprudelnd kochen**. Wodka oder Doppelkorn unterrühren. Likör etwas abkühlen lassen.

3

Restlichen Kandis auf 4 vorbereitete Flaschen verteilen. Likör in die Flaschen füllen, jeweils 1/4 der Vanilleschote mit in jede Flasche geben und verschließen. Flaschen im Kühlschrank aufbewahren. Die Flaschen vor dem Verzehr schütteln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Likör mit Sekt oder auf Eis.
- Sie können den Likör auch mit tiefgekühlten Johannisbeeren zubereiten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

