

Rezept

Brombeerlikör

Ein Rezept von Brombeerlikör, am 20.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	500 g Brombeeren
200 g weißer Kandiszucker	500 ml Wodka

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche mit 1,5 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 2100 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in ein Weckglas (ca. 1,5 l Inhalt) geben. Die Brombeeren verlesen und abwechselnd mit dem Kandis in das Glas schichten. Den Wodka darübergießen.
2. Den Deckel auf das Weckglas legen und die Mischung an einem kühlen und dunklen Ort ca. 3 Monate ziehen lassen. Den Likör in ein Sieb abgießen und in die heiß ausgespülte Flasche füllen. Die Flasche sofort verschließen.