Rezept

# Erdbeerlikör mit Zitrone

Ein Rezept von Erdbeerlikör mit Zitrone, am 28.04.2024

## Zutaten

- **500 g** schöne reife Erdbeeren
- **1** Bio-Zitrone
- **1 l** weißer Rum
- **250 g** Kandiszucker
- **1/2** Vanilleschote

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Flaschen (je ca. ½ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 2135 kcal

## Zubereitung

1. Ein großes Einmachglas heiß ausspülen und zum Abtropfen umgedreht auf ein sauberes Geschirrtuch stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Früchte und den Kandiszucker lagenweise in das Glas schichten. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem scharfen Messer abschneiden und mit der halben Vanilleschote zu den Erdbeeren in das Glas geben. Den Rum dazugießen und das Glas fest verschließen.

2. Das Einmachglas 4-5 Wochen an einen warmen, sonnigen Platz (Fenster oder Terrasse) stellen. Danach den Likör durch ein Sieb gießen, die Beeren entfernen und den Likör in saubere Flaschen umfüllen. Kühl und dunkel gelagert, ist der Erdbeerlikör ca. 6 Monate haltbar.