

Rezept

Heidelbeer-Vanille-Likör

Ein Rezept von Heidelbeer-Vanille-Likör, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Heidelbeeren (am besten tiefgekühlte) **1** große Vanilleschote
600 ml Wodka (40 %) **300 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Frische Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Frische oder gefrorene Beeren in ein großes Glas füllen. Die Vanilleschote in kleine Stücke schneiden, zu den Beeren geben und alles mit Wodka übergießen. Das Glas fest verschließen und den Ansatz 4 Wochen warm und dunkel ziehen lassen, ab und zu vorsichtig schwenken.
2. Danach den Ansatz durch ein Sieb gießen. Den Wodka auffangen und in eine saubere Flasche füllen. Die Beeren wieder in das Glas zurückgeben und mit dem Zucker bestreuen. Das Glas wieder verschließen und alles warm und dunkel 2 Wochen ziehen lassen, bis der Zucker den Beeren den Alkohol entzogen hat.
3. Den Beerensaft durch ein feines Sieb zum Wodka gießen, alles durch eine Kaffeefiltertüte seihen und in eine heiß ausgespülte Flasche füllen. Die Flasche fest verschließen. Den Likör kühl und dunkel noch ca. 6 Monate ruhen lassen.