Rezept

Kalabrischer Lakritzlikör

Ein Rezept von Kalabrischer Lakritzlikör, am 27.04.2024

Zutaten

- **75 g** reine Bio-Lakritze (Reformhaus oder Bioladen)
- **1** Bio-Orange
- **2** Sternanis
- **250 ml** kalkarmes Wasser
- **500 ml** Doppelkorn oder Wodka (40 %)
- **2 TL** Anissamen
- **175 g** brauner Rohrzucker

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. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Lakritze in kleine Stücke schneiden, mit dem Doppelkorn in eine weithalsige Flasche füllen und diese verschließen. Ansatz warm und hell 2 Tage ruhen lassen, ab und zu die Flasche schütteln.

2. Danach die Orange heiß waschen, trocken tupfen und mit einem Zestenreißer die Schale hauchdünn abschälen. Die Orangenschale mit dem Anis, Sternanis, Rohrzucker und Wasser zum Ansatz geben, Flasche verschließen und gut schütteln. Nun dunkel und warm 2-3 Wochen ziehen lassen.

3. Den fertigen Likör erst durch ein Tuch, dann durch eine Kaffeefiltertüte seihen. Eventuell die Rückstände mit einem kleinen Schuss Doppelkorn nachspülen. Den Likör in eine saubere Flasche füllen, gut verschließen und kühl und dunkel noch etwas ruhen lassen.