Rezept

Mirabellenlikör

Ein Rezept von Mirabellenlikör, am 28.04.2024

Zutaten

- **300 g** reife Mirabellen
- **400 ml** Obstler (klarer Obstbranntwein, ersatzweise Wodka, 40 %)
- **1 TL** Zitronensaft
- ½ Zimtstange
- **400 ml** kalkarmes Wasser
- **250 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Mirabellen waschen, gut abtropfen lassen. Halbieren und entsteinen. Die Früchte in kleine Stücke schneiden und in eine weithalsige Flasche füllen. Die Zimtstange dazubröckeln. Den Obstler aufgießen, die Flasche verschließen. Warm und dunkel 4 Wochen ziehen lassen, die Flasche ab und zu vorsichtig schwenken.

2. Danach das Wasser mit Zucker und dem Zitronensaft unter Rühren aufkochen, 10 Min. sanft kochen, dann abkühlen lassen. Den Mirabellenauszug durch ein Leinentuch seihen, die Mirabellen dabei vorsichtig ausdrücken.

3. Den Saft mit dem kalten Sirup mischen, in eine heiß ausgespülte Flasche füllen. Die Flasche verschließen und den Likör kühl und dunkel noch etwa 3 Monate ruhen lassen. Bei Bedarf noch durch eine Kaffeefiltertüte seihen.