

Rezept

# Schlehenlikör

Ein Rezept von Schlehenlikör, am 19.04.2024

## Zutaten

**750 g** reife Schlehen  
**1** Vanilleschote

**250 g** weißer Kandiszucker  
**3/4 l** Obstbrand

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Flaschen (je ca. ½ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 1575 kcal

## Zubereitung

1. Die Schlehen waschen, verlesen und die Stielansätze entfernen. Schlehen auf einem Tuch trocknen lassen. Dann mit dem Kandiszucker in ein großes Einmachglas oder eine weithalsige Flasche mit Schraubverschluss füllen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und dazugeben. Den Obstbrand darübergießen.
2. Flasche oder Glas fest verschließen und schütteln, bis sich alles gut vermischt hat. An einen warmen Ort (z. B. Fensterbrett) stellen und täglich einmal durchschütteln. Nach ca. 8 Wochen (dann hat sich der Kandiszucker aufgelöst) den Likör durch ein mit Gaze ausgelegtes feines Sieb gießen und in kleine Flaschen füllen.