Rezept

Schlehenlikör mit Vanille & Orangen

Ein Rezept von Schlehenlikör mit Vanille & Orangen, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 kg** Schlehen
- **1** Bio-Orange
- **300 g** weißer Kandiszucker
- **2** Vanilleschoten
- **1** Zimtstange (nach Belieben)
- **1 l** weißer Rum (38 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Flaschen (à 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Schlehen waschen und abtropfen lassen. Die Früchte etwas zerdrücken und dabei einige Kerne zerstoßen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale mit einem scharfen Messer hauchdünn abschneiden.

2. Die Schlehen mit Vanillemark und -schoten, Orangenschale, Zimtstange (nach Belieben) und Kandiszucker in ein verschließbares Gefäß geben. Den Rum darübergießen und die Mischung an einem kühlen und dunklen Ort 2-3 Monate ziehen lassen.

3. Die Schlehenmischung durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen. Den Schlehenlikör in Flaschen füllen, verschließen und an einem dunklen Ort aufbewahren. Der Schlehenlikör hält sich mindestens 4-6 Monate. Er ist ein wunderbarer Digestif und an kalten Winterabenden hervorragend zum Aromatisieren von heißem Tee geeignet.