Rezept

Aprikosenlikör

Ein Rezept von Aprikosenlikör, am 05.06.2025

Zutaten

300 g	reife Aprikosen
3	Gewürznelken
	½ Vanilleschote
180 ml	trockener Weißwein
	½ Zimtstange
275 ml	reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
365 ml	Zuckersirup

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. 30 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen und mit Küchenpapier trocken reiben. Die Früchte längs aufschneiden und entsteinen. 3-4 Steine mit dem Hammer vorsichtig aufschlagen und die Kerne herausnehmen. Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und mit den Kernen, Zimtstange und den Nelken in eine weithalsige Flasche füllen. Den Alkohol aufgießen, die Flasche fest verschließen und die Mischung warm und dunkel 4 Wochen ziehen lassen.

2. Danach den Aprikosen-Gewürzextrakt durch eine Kaffeefiltertüte seihen, die Fruchtstücke dabei vorsichtig ausdrücken. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben und mit der Schote zum Zuckersirup geben. Den Wein zugießen und alles erhitzen. Bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen, dann abkühlen lassen.

3. Den kalten Sirup durch ein Tuch filtern und mit dem Aprikosenextrakt mischen. In eine saubere Flasche füllen und gut verschließen. Kühl und dunkel noch mindestens 2 Monate ruhen lassen. Am besten leicht gekühlt servieren.