

Rezept

# Bärenfang Honiglikör

Ein Rezept von Bärenfang Honiglikör, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                      |  |
|----------------------|--|
| <b>1</b> Bio-Zitrone | <b>500 g</b> flüssiger Akazien-, Blüten- oder Orangenblütenhonig |
| <b>1 l</b> Wodka     | 1/2 Zimtstange   |
| 1/2 Vanillestange    | <b>1</b> Gewürznelke   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone in einer Spirale ca. 1 cm breit abschneiden, ohne die weiße Haut mit abzuschneiden. Den Honig in einen Topf geben, auf 40° erwärmen und richtig flüssig werden lassen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen.
2. Den Wodka nach und nach unterrühren. Zitronenschale und Gewürze dazugeben und den Liköransatz in ein großes, hohes Glas füllen. Verschlossen an einem kühlen, dunklen Ort 2 Monate durchziehen lassen.
3. Anschließend den Likör durch eine Kaffeefiltertüte filtrieren und in die sorgfältig gereinigten Flaschen füllen. Die Flaschen verschließen und nach Wunsch den Likör noch 2 Wochen nachreifen lassen.