Rezept

Crescentia-Likör

Ein Rezept von Crescentia-Likör, am 11.11.2026

Zutaten

300 g	Schwarze Johannisbeeren
3	Gewürznelken
250 g	Zucker
1	kleine Zimtstange
300 ml	reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
600 ml	kalkarmes Wasser

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. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen und in eine weithalsige Flasche füllen. Die Zimtstange durchbrechen und mit den Nelken dazugeben. Den Alkohol aufgießen, die Flasche verschließen und den Ansatz hell und warm 2 Wochen ziehen lassen. Die Flasche während der 2 Wochen ab und zu kräftig schütteln.

2. Danach den Ansatz durch eine Kaffeefiltertüte seihen. Den Zucker mit dem kalkarmen Wasser aufkochen, sprudelnd 5 Min. kochen, dann abkühlen lassen. Mit dem Beerenansatz vermischen, in eine saubere Flasche füllen und diese gut verschließen. Nun kühl und dunkel aufbewahren.