Rezept

Florentiner Gewürzlikör

Ein Rezept von Florentiner Gewürzlikör, am 09.06.2026

Zutaten

2	Bio-Orangen (möglichst Bitterorangen)
2 EL	Kardamomkapseln
2 EL	Korianderkörner
1 EL	Chinarinde
5	Gewürznelken
650 ml	kalkarmes Wasser
2	gehäufte EL Hibiskusblüten (Rote Malve)
2 EL	Rosenwasser
3	große Zimtstangen (ca. 10 g)
	½ Vanilleschote
1 EL	Muskatblüte (Macis)
2 TL	Anissamen
350 ml	reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
250 g	Zucker
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Tropfen	Bittermandel-Aroma (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 l Likör (ca. 50 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen und die Schalen mit einem Sparschäler hauchdünn abschälen. Die Schalen in kochendem Wasser 30 Sek. überbrühen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Die Zimtstangen zerkleinern. Die Kardamomkapseln aufbrechen und die schwarzen Kerne auslösen, die Kapseln wegwerfen. Die Vanilleschote klein schneiden. Alle Gewürze in eine weithalsige Flasche füllen, den Alkohol aufgießen und den Ansatz warm und dunkel 3 Wochen ziehen lassen, ab und zu die Flasche schwenken.

3. Danach das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Hibiskusblüten zugeben und alles 15 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den Zitronensaft zugeben und den Hibiskussirup durch ein Tuch filtern, abkühlen lassen. Den Gewürzextrakt ebenfalls durch das Tuch filtern und mit dem Hibiskussirup und dem Rosenwasser (eventuell auch dem Bittermandel-Aroma) mischen, in eine saubere Flasche füllen und ca. 4 Wochen ziehen lassen.

4. Den Likör dann zweimal durch ein Tuch filtern und in eine saubere Flasche füllen. Jetzt kühl und dunkel ruhen lassen. Am besten erst nach 6 Monaten probieren.