

Rezept

Gewürzter Johannisbeerlikör

Ein Rezept von Gewürzter Johannisbeerlikör, am 27.06.2026

Zutaten

1,1 kg schwarze Johannisbeeren	1 kg Krümelkandis
3 Nelken	6 schwarze Pfefferkörner
2 1/2 Zimtstangen	2 l Korn oder Wodka

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Flaschen (je ca. 500 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1275 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren verlesen, waschen, von den Rispen zupfen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Beeren in einem großen, bauchigen Glas mit dem Kandis mischen und leicht mit einer Gabel andrücken. Glas schließen und die Früchte 12 Std. (am besten über Nacht) ziehen lassen.

2. Am folgenden Tag Nelken, Pfefferkörner und Zimtstangen (am besten die ganzen Stangen einmal durchbrechen) mit Korn oder Wodka unter die Beeren rühren. Das Glas gut verschließen und für 4 Monate an einen möglichst warmen, sonnigen Ort stellen, dabei ab und zu einmal durchrütteln.

3. Dann alles durch ein feines Sieb gießen, dabei die Beeren kräftig mit einem Löffel ausdrücken. Den Likör in saubere Flaschen füllen, gut verschließen und dunkel aufbewahren. Der Johannisbeerlikör schmeckt solo, auf Eis oder mit Sekt aufgegossen.