

Rezept

Himbeer-Likör mit Waldmeister

Ein Rezept von Himbeer-Likör mit Waldmeister, am 09.06.2026

Zutaten

700 g frische oder TK-Himbeeren

1 l Wodka

4 Zweige getrockneter Waldmeister

200 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 Flaschen à 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Himbeeren antauen lassen. Die Beeren und den Waldmeister in ein großes Glas füllen. Den Wodka daraufgießen, alles an einem mäßig warmen, leicht sonnigen Ort 2 Monate durchziehen lassen. Das Glas täglich einmal durchschütteln.

2. Nach zwei Monaten den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Den Himbeerschnaps durch ein Sieb abgießen. Die Himbeeren gut ausdrücken, damit möglichst viel vom Saft in den Likör gelangt.

3. Den Zuckersirup unter den Liköransatz rühren. Den Likör in die sorgfältig gereinigten Flaschen füllen. Gut verschließen.