

Rezept

Johannisbeerlikör aus schwarzen Johannisbeeren

Ein Rezept von Johannisbeerlikör aus schwarzen Johannisbeeren, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Schwarze Johannisbeeren	3 Gewürznelken
1 TL Koriandersamen	1/2 Zimtstange
200 g Zucker	500 ml Wodka oder Korn
Papierkaffeefilter zum Abgießen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche à 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen, dann von den Rispen streifen. In eine Schale geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und dazugeben. Die Beeren abwechselnd mit dem Zucker in ein großes Weckglas schichten. Mit dem Alkohol übergießen. Den Deckel auflegen und das Glas für ca. 4 Wochen an einen warmen, hellen Ort stellen (z. B. auf die Fensterbank).
2. Eine Flasche heiß ausspülen und abtropfen lassen. Den Likör durch einen Papier-Kaffeefilter gießen, dabei die Beeren gut ausdrücken. Likör in die Flasche füllen und gut verschließen.