

Rezept

Johannisbeerlikör

Ein Rezept von Johannisbeerlikör, am 19.04.2024

Zutaten

700 g schwarze Johannisbeeren	Johannisbeerblätter (falls vorhanden)
2 cm Ingwerwurzel	1-2 Anissterne
500 g Einmachzucker	700 ml Wodka (oder ein anderer neutraler Schnaps)

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Johannisbeeren und -blätter gut waschen und abtropfen lassen. Ingwer in Scheiben schneiden. Alles mit Anis und Zucker mischen und umrühren, damit sich der Zucker gut löst. Dabei die Beeren leicht zerdrücken. Johannisbeeren über Nacht stehen lassen.

2. Den Alkohol zu den Beeren gießen, umrühren und 9-10 Tage kühl und dunkel ziehen lassen.

3. Ein großes Sieb mit einem feuchten Geschirrtuch auslegen und auf einen großen Topf oder eine Schüssel stellen. Die Beeren hineingießen und den Likör ablaufen lassen (am besten über Nacht). In sterilisierte Flaschen füllen.