

Rezept

## Kräuterlikör

Ein Rezept von Kräuterlikör, am 24.09.2023

### Zutaten

<b>2 Zweige</b> frischer Rosmarin	<b>8</b> Salbeiblätter
<b>10</b> kleine Zweige frischer Thymian	<b>4 Zweige</b> Minze
<b>4</b> Duftgeranien-Blätter	<b>3</b> Espresso-Kaffeebohnen
<b>1 TL</b> grob zerstoßene Fenchelsamen	1/2 TL getrocknete Kamille
<b>1 l</b> Wodka	<b>300 g</b> Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Die Kräuter falls nötig waschen, abtrocknen und mit allen Gewürzen in ein großes Einmachglas mit 1,5 l Inhalt geben. Den Wodka daraufgießen, sodass alle Kräuter mit der Flüssigkeit bedeckt sind.

---

2. Den Kräuteransatz 2 Monate an einem leicht sonnigen Platz durchziehen lassen, zwischendurch mehrmals durchschütteln.

---

3. Nach 2 Monaten den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen, bis er sich aufgelöst hat, dann abkühlen lassen. Den Kräuteransatz durch ein feines Sieb oder durch ein Mulltuch abgießen, die Kräuter wegwerfen. Den abgekühlten Sirup zum Kräuterschnaps geben und unterrühren.

---

4. Den Likör in die vorbereiteten Flaschen füllen. Flaschen gut verschließen und den Likör weitere 2 Monate an einem dunklen, kühlen Ort nachreifen lassen.