

Rezept

Kürbiskern-Karamell-Likör

Ein Rezept von Kürbiskern-Karamell-Likör, am 09.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	100 g Zucker
3 EL Kürbiskerne	250 g Sahne
1/4 l ¼ l Grappa oder Cognac (40 % Vol.)	gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Rühren erhitzen, und sobald der Zucker geschmolzen und goldbraun karamellisiert ist, die Kürbiskerne und das Vanillemark zugeben und unterrühren.

2. Das Kürbiskernkaramell mit Sahne ablöschen (Vorsicht, die Mischung kocht kurz hoch!) und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

3. Die Sahnemischung zum Entfernen der Kerne durch ein feines Sieb gießen und auffangen, abkühlen lassen. Mit dem Alkohol aufgießen und in die Flaschen füllen, gut verschließen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren. Vor jedem Gebrauch dann immer kurz aufschütteln.