

Rezept

Rosenlikör mit Vanille

Ein Rezept von Rosenlikör mit Vanille, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------|
| 50 g getrocknete, duftende Rosenblüten (oder 150g frische, unbehandelte Rosenblüten) | 100 g Rohrzucker |
| 1 Stange Bourbon-Vanille | 700 ml Kirschwasser |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche (á 700 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Rosenblüten und Zucker mit 100 ml Kirschwasser aufkochen und abkühlen lassen.

2. Anschließend fein pürieren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen. Beides dazugeben und mit restlichem Kirschwasser übergießen. Anschließend für 6 Wochen in einer gut verschlossenen Flasche stehen lassen.

3. Likör durch ein feines Sieb filtern und in sterile Flaschen umfüllen. Danach nochmals 3 Monate in einem kühlen, dunklen Raum reifen lassen.