

Rezept

## Rosenlikör mit Vanille

Ein Rezept von Rosenlikör mit Vanille, am 28.04.2025

### Zutaten

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>50 g</b> getrocknete, duftende Rosenblüten (oder 150g frische, unbehandelte Rosenblüten) | <b>100 g</b> Rohrzucker    |
| <b>1 Stange</b> Bourbon-Vanille   | <b>700 ml</b> 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.