

Rezept

Schlehenlikör

Ein Rezept von Schlehenlikör, am 14.04.2024

Zutaten

750 g reife Schlehen
1 Vanilleschote

250 g weißer Kandiszucker
3/4 l Obstbrand

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Flaschen (je ca. ½ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 1575 kcal

Zubereitung

1. Die Schlehen waschen, verlesen und die Stielansätze entfernen. Schlehen auf einem Tuch trocknen lassen. Dann mit dem Kandiszucker in ein großes Einmachglas oder eine weithalsige Flasche mit Schraubverschluss füllen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und dazugeben. Den Obstbrand darübergießen.
2. Flasche oder Glas fest verschließen und schütteln, bis sich alles gut vermischt hat. An einen warmen Ort (z. B. Fensterbrett) stellen und täglich einmal durchschütteln. Nach ca. 8 Wochen (dann hat sich der Kandiszucker aufgelöst) den Likör durch ein mit Gaze ausgelegtes feines Sieb gießen und in kleine Flaschen füllen.