

Rezept

Tannen-Honig-Likör

Ein Rezept von Tannen-Honig-Likör, am 09.06.2026

Zutaten

3 Handvoll junge Tannenspitzen, ersatzweise
Fichtenspitzen (ca. 30 g)

375 ml Doppelkorn oder Wodka (40 %)

225 ml kalkarmes Wasser

175 g dunkler Waldhonig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Tannenspitzen gut waschen, in einen Topf geben und das Wasser aufgießen. Langsam aufkochen und zugedeckt bei ganz kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Das Wasser dann lauwarm abkühlen lassen.

2. Den Sud durch ein feines Sieb gießen und den Honig darin auflösen. Ganz abkühlen lassen, dann den Korn oder Wodka untermischen. Den Likör in eine saubere Flasche füllen und diese gut verschließen.

3. Den Likör nun kühl und dunkel mindestens 4 Wochen ruhen lassen. Danach bei Bedarf durch eine Kaffeefiltertüte seihen.