

Birnenlikör

Birnenlikör selbst gemacht schmeckt doch einfach besser. Ein Likör Rezept für alle die gerne einmal etwas Neues probieren wollen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 l	Birnennektar
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
1 Packung	Gelierfix (1 : 1 60 g)
500 g	Zucker
0.5 l	Wodka

Zubereitung

1. Das ideale Getränk an einem sommerlichen Abend oder während einer Cocktailnacht ist ein **Birnenlikör**. Zu Beginn Zitronen Abrieb und Nektar in einem Topf geben.
2. Zucker nehmen und mit dem Gelierfix mischen, unter den Saft rühren. Im Nachgang aufkochen und dabei stetig weiterrühren. Kocht dieses Gemisch, den restlichen Zucker hinzugeben und weiter rühren.
3. Weitere 3 Minuten rühren und zum Kochen bringen.
4. Den Saft vom Kochfeld nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen, bevor der Wodka

hinzugegeben wird.

5. Die Flaschen vorbereiten und mit dem Likör befüllen und verschließen.

Tipp

Der Birnenlikör sollte vor dem Genießen einige Tage durchziehen.