

Brombeerlikör hausgemacht

Leckerer hausgemachter Brombeerlikör ist das i-Tüpfelchen nicht nur auf jeder Sonntagstafel. Vor allem wenn es frische Brombeeren gibt, kann man gut auf Vorrat einkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Brombeeren
600 g	Zucker
150 ml	Wasser
200 ml	Rotwein (trocken)
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Zimtrinde
700 ml	Wodka (alternativ 40%ig klaren Schnaps)

Zubereitung

1. Für den **hausgemachten Brombeerlikör** die frischen Früchte unter kaltem Wasser gut abspülen und gleich danach in einen großen Kochtopf geben. Die Zitrone halbieren und auspressen, am besten mit einer Zitronenpresse, damit keine Kerne in dem Saft sind. Diesen dann zusammen mit Wasser, Zucker, der Zimtrinde und dem Rotwein mischen und gut miteinander verrühren. Bei mittlerer Hitze aufkochen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Hierbei ist es wichtig, dass die Flüssigkeit nicht nur zieht, sondern wirklich sprudelt.

2. Nach den 15 Minuten den Kochtopf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Um die reine Flüssigkeit zu bekommen das Ganze zuerst durch ein feinmaschiges Sieb seihen. Sollten dann noch Kerne oder Ähnliches in der Flüssigkeit sein, diese noch mal durch ein sauberes Küchentuch kippen. Hier ist besonders wichtig, dass dieses Küchentuch nicht mit Weichspüler behandelt wurde. Sehr gut eignet sich auch eine Stoffwindel zum Abseihen. Diese einfach in das Sieb legen und die Flüssigkeit abermals durchgießen.
4. Nun den Wodka hinzugeben und alles in heiß ausgewaschene Flaschen füllen. Diese müssen sofort mit einem Schraubverschluss geschlossen werden und mindestens 3 Wochen an einem kühlen Ort ruhen. Wichtig ist hier, in der ersten Woche die Flaschen ein- bis- zweimal täglich auf den Kopf stellen. Bitte den Likör nicht schütteln, nur umdrehen, damit sich der Alkohol mit der Fruchtflüssigkeit vermischt.
5. Je nach Temperatur, wo man den Likör lagert, ist er bis zu 12 Monate haltbar.

Tipp

Der hausgemachte Brombeerlikör ist nicht nur als "Stamperl" zu genießen, sondern verfeinert auch viele Süßspeisen wie Grießpudding oder Eis. Aber auch als Geschenk macht sich der Likör besonders gut.