Erdbeerlikör selbstgemacht

Von dem feinen selbstgemachten Erdbeerlikör gönnt man sich gerne mal ein, zwei Gläschen mehr. Mit diesem tollen Rezept gelingt er ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

500 g	Frische Erdbeeren
200 ml	Erdbeersirup
500 g	Erdbeerjoghurt
1 Packung	Vanillezucker
400 ml	Doppelkorn

Zubereitung

1. Für den **selbstgemachten Erdbeerlikör** zuerst die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und in eine große Schüssel geben. Erdbeersirup, Erdbeerjoghurt und Vanillezucker zufügen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren. Zuletzt den Alkohol zufügen und alles gut verrühren.

2. Den fertigen Likör in eine verschließbare, sterilisierte Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Der selbstgemachte Erdbeerlikör ist nach dem Abfüllen etwa zwei Wochen lang haltbar, vorausgesetzt er wird gekühlt gelagert. Er eignet sich hervorragend als Mitbringsel für die Gastgeber bei Grillpartys etc.