

Fruchtiger Himbeerlikör selbst gemacht

Wer kann da schon widerstehen? Ein fruchtiger Himbeerlikör, selbst gemacht, kommt bei allen Gästen gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

300 g	frische Himbeeren
250 g	Kandiszucker weiß
1 l	(oder Korn 38 Vol.%)

Zubereitung

1. Wenn fruchtiger Himbeerlikör selbst gemacht werden soll, zuerst die Himbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. In eine große oder mehrere kleinere Flaschen verteilen und den Zucker dazugeben.
2. Mit Obstler auffüllen und die Flaschen gut verschließen. Ca. 6 Wochen kühl und dunkel lagern. Nach dieser Zeit den Likör durch ein Tuch in frische Flaschen seihen und einige Tage ruhen lassen, bevor er verzehrt wird.

Tipp

Ein fruchtiger Himbeerlikör selbst gemacht ist natürlich auch ein tolles Mitbringsel für alle, die hochprozentigen Fruchtgenuss zu schätzen wissen.