Heidelbeerlikör

Einfach toll schmeckt der Heidelbeerlikör mit seiner fruchtig-herben Note und dem Hauch von Vanille. Das Rezept kann mit frischen oder tiefgekühlten Heidelbeeren zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

300 g	Heidelbeeren
600 ml	Wodka (40%)
300 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für **Heidelbeerlikör** die frischen Heidelbeeren gründlich waschen und abtropfen lassen; die tiefgekühlten Beeren auftauen lassen. Vanilleschote in kleine Stücke schneiden und mit den Beeren in ein großes Glas geben.

2. Mit Wodka begießen und das Glas fest verschließen. Für 4 Wochen an einem warmen, dunklen Tag durchziehen lassen, dabei gelegentlich vorsichtig hin und her schwenken.

3. Anschließend den Ansatz abseihen und dabei die Flüssigkeit auffüllen und in eine saubere

Flasche abfüllen. Die Beeren zurück in das Glas geben und großzügig mit Zucker bestreuen.

4. Glas wieder verschließen und weitere 2 Wochen an einem dunklen, warmen Ort ziehen lassen, so dass der Zucker den Beeren den Alkohol entzieht.

5. Danach den Beerensaft abseihen und zu dem Wodka geben. Den Likör durch eine Kaffee-Filtertüte seihen und in eine mit heißem Wasser ausgespülte Flasche füllen.

6. Die Flasche sorgfältig verschließen und - diesmal an einem kühlen dunklen Ort - etwa 6 Monate ruhen lassen, bevor der Likör serviert wird.

Tipp

Wer mag, kann in den Ansatz für den Heidelbeerlikör noch eine Zimtstange geben.