Himbeerlikör

Der selbstgemachte Himbeerlikör nach diesem Rezept ist der perfekte Abschluss für ein gelungenes Essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 672,0 h

Gesamtzeit: 672,3 h



Zutaten

700 g	Himbeeren
500 g	Kandiszucker (weiß)
2 Flaschen	Himbeergeist

Zubereitung

1. Für den **Himbeerlikör** einen Tag vor der Zubereitung die Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Den Kandiszucker in der Küchenmaschine oder im Multihacker zerkleinern und in eine große Schüssel füllen. Die Himbeeren zufügen und vermischen. In ein großes Einmachglas umfüllen. Bis zum nächsten Tag durchziehen lassen.

2. Am Folgetag den Himbeergeist eingießen und verrühren. Den Liköransatz nun mindestens vier Wochen an warmer Stelle ruhen (besser drei Monate). Danach wird der fertige Himbeerlikör durch ein Mulltuch abgeseiht und in Flaschen abgefüllt.

Tipp

Der Himbeergeist ist ein immer gern gesehenes Geschenk. Man kann auch gefrorene Himbeeren für die Zubereitung verwenden.