Honiglikör

Für dieses Rezept braucht man nur die zwei richtigen Zutaten und einige Wochen Geduld, dann gelingt der feine Honiglikör garantiert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 672,0 h

Gesamtzeit: 672,3 h

Zutaten

0.5 kg	Blütenhonig
1 l	Korn

Zubereitung

1. Für den **Honiglikör** zuerst den Honig in einen Topf geben und auf maximal 40 Grad erwärmen, sodass er sich gut verarbeiten lässt. Den Topf vom Herd nehmen, Korn dazu gießen und beide Zutaten gut vermischen.

2. Den Likör in ein großes Bügelglas oder eine Flasche füllen und verschließen. An warmer Stelle vier Wochen lang ruhen lassen, aber nicht direkt in die Sonne stellen. Fertig!

Tipp

Für den Honiglikör sollte man ausschließlich Blütenhonig verwenden, um den besten Geschmack zu erzielen.