Marillenlikör

Mit dem Rezept für Marillenlikör lässt sich ein Likörchen zaubern, das nicht nur den Damen beim Kaffeekränzchen gut schmecken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 kg	Marillen
1 l	Korn
200 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Marillenlikör** als Erstes die Marillen waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

2. Zehn der Kerne dabei aufklopfen und die innen liegenden Mandeln zusammen mit den Fruchtstücken in große Gläser geben. Zwischen die Marillen dabei mehrere Schichten Zucker streuen.

3. Jetzt die Gläser verschließen und gut schütteln, bis der Zucker überall verteilt ist. Die Gläser dann verschlossen für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Die Gläser anschließend herausnehmen, öffnen und den Schnaps über die Früchte gießen, dabei die Gläser bis zum oberen Rand aufgießen, sodass alle Marillen vollständig mit Schnaps bedeckt sind.

5. Die Gläser wieder verschließen und für mindestens acht Wochen an einen kühlen, dunklen Ort stellen.

6. Nach der Zeit die Gläser öffnen und den Likör durch ein Sieb gießen, die Früchte beiseitelegen. Den Likör dann nochmals durch ein feines Geschirrtuch gießen, um die restlichen Rückstände auszusieben.

7. Den Likör in eine schöne Flasche füllen und die Früchte servieren oder in geeigneten

Gefäßen aufbewahren.

Tipp

Die Früchte von dem Marillenlikör schmecken besonders gut zu Eis oder in einen Kuchen eingebacken. Der Likör selbst lässt sich warm oder kalt genießen und ist auch ein super Geschenk für Freunde.