

Rezepte aus dem Hessenpark



Selbst gemachter Likör

Selbst hergestellte Liköre sind auch unter dem Begriff „Aufgesetzte“ bekannt. Für diese lassen sich sowohl wilde Beeren, zum Beispiel Hagebutten, Schlehen oder Holunderbeeren, als auch Beeren und Früchte aus dem Garten, wie Mirabellen, Äpfel, Birnen und Quitten verwenden.

500 Gramm Früchte	waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Beeren lässt man ganz. Die Früchte füllt man mit
250 Gramm weißem	oder
250 Gramm braunem Kandiszucker	in ein Gefäß mit einer großen Öffnung. Hierfür eignet sich zum Beispiel ein Einmachglas. Dann übergießt man den Inhalt mit
750 Millilitern	Wodka.

Je nach Geschmack können noch Gewürze, wie Zimtstangen, Nelken oder Zitronenscheiben hinzu gegeben werden. Nun verschließt man das Gefäß und stellt es für zwei bis drei Wochen an einen warmen, sonnigen Platz. Danach lässt man den Ansatz noch einmal zwei bis drei Wochen an einem kühlen Ort ruhen. Nach dieser Zeit gießt man den Likör zunächst durch ein Sieb, um die festen Bestandteile zurückzuhalten. Das Obst lässt sich nun nicht mehr weiter verwenden. Damit der Likör klar wird, gießt man ihn durch ein Tuch oder einen Kaffeefilter. Anschließend füllt man ihn in Flaschen ab.

Wodka eignet sich besonders gut für die Likörherstellung, da er sehr wenig Eigengeschmack hat. Man kann aber durchaus auch andere alkoholische Getränke, wie Doppelkorn, weißen Rum oder Cognac verwenden. Diese sollten aber mindestens 40 Prozent Alkohol enthalten.