

Liköre & Artverwandte

Index

PS.....	83
---------	----

Inhaltsverzeichnis

Liköre & Artverwandte	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Liköre + Artverwandte.....	5
Laut DZG sind GLUTENFREI Wein SEKT, Süßmost, Weinbrand, Obstbranntweine, Rum, Arrak, Gin.....	5
KORN (durch Destillationsverfahren kein Resteiweiß mehr enthalten)	5
Rum.....	8
Original Rum	9
Weißer Rum	9
Grand-Marnier, eine Kurzgeschichte	9
Likör+ Artverwandte	11
Likörbereitung	11
Anislikör	11
Ingwerlikör	12
Kakaolikör.....	12
Kalmuslikör.....	12
Kirschlikör.....	13
Kümmel.....	13
Magenbitter	13
Mokkalikör	14
Nusslikör	14
Pfefferminzlikör	14
Quittenlikör.....	15
Vanillelikör.....	15
Wacholderlikör	15
Ananas Likör 1	16
Ananaslikör: 2.....	16
Ananaslikör 3.....	16
Anisschnaps:	17
Apfelkorn	17
Aprikosenlikör:	17
Aprikosenlikör 2.....	18
Bananen-Likoer	18
Bärenfang, Honiglikör.....	18
Brombeerlikör	19

Brombeerlikör 2.....	19
Buchenlikör.....	20
Bündner Röteli.....	20
Chassislikör.....	20
Cedrina-Likör.....	21
Creme-Likör.....	21
Eier-Likör 1.....	22
Eierlikör 2.....	22
Eierlikör-Hausgemacht 3.....	23
Eierlikör 4.....	23
Eierlikör 5.....	23
Eierlikör 6.....	24
Eierlikör 7.....	24
Schneller Eierlikör 8.....	24
Eiercognac.....	24
ERDBEERLIKOER.....	25
Erdbeerlikör.....	25
Erdbeerlikör.....	26
Erdbeer-Likör.....	26
Französischer Cassis.....	26
Gewürzlikör 1.....	26
Gewürzlikör 2.....	27
Gewürzschnäpschen.....	27
Guinnesslikoer.....	27
Hagebuttenlikör.....	28
Hagebuttenlikör, 1a.....	28
Hagebuttenlikör.....	28
Hauslikör.....	29
Hawaii-Likör.....	29
Heidelbeerlikör 2.....	30
Heidelbeerlikör 2.....	30
Heidelbeerlikör 3.....	31
Heißer Eierpunsch.....	31
Himbeere Vanille Likör.....	32
Himbeerlikör.....	32
Holunder- Sekt.....	33
Holunder-Likör.....	33
Holunder-Likör - 2.....	34
Holunderlikör 3.....	34
Holunder – Likör.....	35
Holunderlikör, verkochter Saftlikör.....	35
Honiglikör (einfaches Rezept).....	36
Ingwer-Likör.....	36
Ingwer-Likör 2.....	36
Ingwerlikör 3.....	37
IRISH CREAM II (LIKOER).....	37
Johannisbeerlikör (schwarzer, weißer, roter, würzig oder nicht gewürzt.....	37
Johannisbeerschnäpschen.....	38

Kaffeelikör 1.....	38
Kaffeelikör 2.....	39
Kaffeelikör 3.....	39
Kakaolikör.....	39
Karamell-Likör /Viola.....	40
Kirschlikör 1.....	40
Kirschlikör 2.....	41
Kirsch-Likör 3.....	41
Kleelikör, der besondere.....	41
Kolanusslikör.....	42
Kräuterschnäpschen.....	42
2. Rezept:.....	42
3. Rezept:.....	42
Le Poupon (Milchlikör).....	43
Likör aus Sirup.....	43
Likör nach Chartreuse-Art.....	43
Likör von Waldhimbeeren.....	44
Limoncello.....	45
Limoncello - Zitronenlikör.....	45
Löwenzahnlikör 1.....	46
Löwenzahnlikör 2.....	46
Löwenzahnschnaps.....	46
Maracuja-Likör.....	47
Milchmädchen-Karamell-Likör.....	47
Mirabellenlikör.....	47
Nougatlikör.....	48
Nougatlikör (1 Port.) 2.....	48
Nusslikör.....	48
Nußwasser aus dem Elsaß.....	49
Orangenblütenlikör.....	49
Orangenlikör.....	50
Orangenlikör 2.....	50
Orangenlikör 3.....	51
Ostfriesische Bohnensuppe.....	51
Pfefferminzlikör.....	51
Pfefferminzlikör.....	52
Pfirsichlikör 1.....	52
Pfirsichlikör 2.....	53
Pflaumenlikör, (Zwetschkenlikör).....	53
Quittenlikör.....	53
Quittenlikör.....	54
Quittenlikör mit Kirsch.....	54
Rhabarberlikör.....	54
Rosmarinschnaps (Ansatzschnaps).....	55
Roter Traubenlikör.....	55
Rotweinlikör.....	55
Sanddornlikör.....	56
Schlehen-Wein.....	56

Schlehenlikör	56
Schlehenlikör	57
Schlehenlikör	57
Schoko-Mint-Likör	57
Schokolikör	58
Schokoladenlikör 2.....	58
Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg).....	59
Tupper-Sahne-Nutella-Cognak-Likör.....	59
Tussi Schnaps	59
Vanille-Blitz-Likör.....	60
Vanille-Sahne-Likör.....	60
Vanillelikör 2	61
Vanille-Sahne-Likör 3.....	61
Vanillelikör 4	61
Vanille-Sahne-Likör.....	61
Veilchenlikör	62
Vorsfelder Kaffeeschnaps	62
Wacholder-Geist (aufgesetzter)	63
Warzonka	63
Weihnachtslikör	63
Weihnachtslikör:	64
Und wenn es aufwendiger sein soll:.....	65
Weiß-Schokolade-Likör /Schokofant	65
Weißweinlikör.....	66
Würziger Kirschlikör	66
Zimtlikör.....	66
Zimtlikör2.....	67
Zimtlikör 3.....	67
Zimtlikör 4.....	67
Zitronen-Eier-Likör.....	68
Zitronenlikör	68
Zucchinilikör.....	68
Likörbereitung	69
Anislikör	69
Ingwerlikör	70
Kakaolikör.....	70
Kalmuslikör	70
Kirschlikör.....	71
Kümmel.....	71
Magenbitter	71
Mokkalikör	72
Nusslikör	72
Pfefferminzlikör	73
Quittenlikör.....	73
Vanillelikör.....	73
Wacholderlikör	74
Cocktails und Anderes.....	74
Bora Bora	74

Abbey Bells Cocktail	75
Acacia	75
Acapulco Gold	76
Adam & Eve	76
Adonis I	76
Adonis II.....	77
Baileys Irish Cream (ohne Eier)	77
Baileys	78
Baileys (Schokotraum)	78
Baileys (Schokotraum)	78
Eiercognac	79
Honigwhisky.....	79
Hot Caipirinha mit Minze.....	79
Kirsch-Campari-Drink.....	80
Maracuja Vodka	80
Margarita perfecto	80
Schokoladen-Cognac	81
Sternstundencocktail.....	81
Weihnachtspunsch	81
(Rezept für fünf große Punsch-Gläser)	82
Weißer Trinkschokolade mit Kakaosahne.....	82
PS.....	83

Liköre + Artverwandte

Laut DZG sind GLUTENFREI Wein SEKT, Süßmost, Weinbrand, Obstbranntweine, Rum, Arrak, Gin

KORN (durch Destillationsverfahren kein Resteiweiß mehr enthalten)

SPIRITUOSEN

Branntwein

Er hat im Gegensatz zum Weinbrand nicht als Basis den Wein, sondern beinhaltet alle anderen Möglichkeiten Alkohol durch Brennen zu gewinnen. Unter diesen Oberbegriff fallen zB. auch Wodka, Whisky und Rum.

Branntwein:

Beeren, Obst, Getreide oder Kartoffeln können zur Branntweinherstellung dienen.

Die hellen Branntweine werden in drei Gruppen unterschieden:

- ° Kornbrannt
- ° Obstbrannt
- ° Wacholderbrannt

Kornbrannt

„Korn“ wird aus Roggen, Weizen, Buchweizen, Hafer oder Gerste gemacht.
 Korn 32 Prozent
 Weizenkorn mild
 Roggenkorn würzig
 alt, alter Reifezeit 6 Monate

Obstbrannt

macht man aus vergorenen Früchten, Fruchtfleisch oder -saft. Nach der Herstellungsart wird unterschieden:
 Obstwasser die vergorenen Früchte werden anschließend gebrannt. Zusätze wie Zucker oder Alkohol anderer Art sind nicht erlaubt.
 Zwetschgenwasser um das bittere mandelartige Aroma zu erhalten, wird ein Teil der Steine zerschlagen. Zwetschgenwasser hat mindestens 40 Prozent Alkoholgehalt.
 Obstgeist unvergorenen Früchte werden mit Branntwein übergossen, damit die Aromastoffe in den Alkohol übergehen. Anschließend wird die Flüssigkeit gebrannt. Zusätze sind nicht erlaubt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Prozent.

Wacholderbrannt

Er wird angeboten als: Wacholder, Steinhäger, Genever und Gin. Wacholder:
 Dieser einfache Branntwein wird aus Monopolsprit, Korndestillat oder einer Mischung aus beiden hergestellt.
 Wacholder Mindestalkoholgehalt von 32 Prozent
 Steinhäger den Destillaten wird eine geringe Menge Wacholderbeeren zugesetzt.
 Alkoholgehalt: 38 Prozent
 Echter oder original
 Steinhäger muß aus Steinhagen stammen, einem Ort in Westfalen.
 Genever ist ein holländischer Branntwein. Es gibt zwei Herstellungsverfahren: Entweder wird Korndestillat mit unvergorenen Wacholderbeeren und anderen Gewürzen zum zweiten Mal destilliert, oder Korndestillat (auch Monolsprit) wird mit Genever-Destillat gemischt und dann zum zweiten Mal gebrannt.
 Mindestalkoholgehalt: 38 Prozent.

Gin Ein Abkömmling des Genevers, der zu einer englischen Spezialität wurde. Das erste Destillat stammt aus Weizen, Mais, Roggen oder Gerste.

Ihm werden Wacholderbeeren und Gewürze (u.a. Anis, Fenchel, Koriander, Karadom, Kümmel) zugesetzt.

Gin hat 38 Prozent Alkoholgehalt.

Dry Gin Alkoholgehalt: 40 Prozent bis 45 Prozent.

Klare:

Klare können aus jeder Art Alkohol (Getreide, Obst, Wein, Zuckerrüben oder Kartoffeln) hergestellt werden, der dann mit Wasser auf mindestens 32 Prozent Alkoholgehalt herabgesetzt wird.

Wodka

er wird mehrmals destilliert und dann über Holzkohle feinfltriert. Sie gibt diesem Branntwein, der überwiegend aus einem Korndestillat hergestellt wird, die charakteristische Weichheit. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40 Prozent. Es werden auch aromatisierte Wodkas angeboten, wie der gelbliche aus Polen, der mit Büffelgras aromatisiert wird.

Aquavit

Kümmel verleiht diesem Branntwein den typischen Geschmack.

Er kommt ursprünglich aus Dänemark, ist heute aber ein Gattungsbegriff. In der Bundesrepublik ist ein Mindestalkoholgehalt von 37,5 Prozent vorgeschrieben, meistens beträgt er aber 40 Prozent und mehr.

Whisky

ist ein Branntwein aus verschiedenen Getreidesorten wie Gerste, Roggen, Hafer und (hauptsächlich in den USA) Mais.

Jede der Whisky-Arten hat ihren ganz charakteristischen Geruch und Geschmack.

Am bekanntesten sind die folgenden Whisky-Arten:

- ° Schottischer Whisky (Scotch)
- ° Irischer Whisky
- ° Amerikanischer Bourbon-Whisky
- ° Kanada-Whisky
- ° Deutscher Whisky

Scotch-Whisky

Malt wird aus angekeimter Gerste hergestellt. Nach der Keimung wird das Getreide über Torf- oder Kohlerrauch getrocknet. So erhält der Whisky seinen rauchigen Geschmack. Die Meische aus gekeimtem und getrocknetem Getreide (Malz) wird mit Hefe zum Gären gebracht und zweimal destilliert. Der beste Malt-Whisky reift 8 bis 12 Jahre. Reiner Malt-Whisky (Single Malt) hat einen intensiveren Geschmack als Grain-Whisky. Grain oder Korn-Whisky wird vorwiegend aus ungemälztem Getreide (Roggen, Mais, Hafer, Gerste) und aus Gerstenmalz- ähnlich wie Kornbranntwein- hergestellt.

Unterschiede zum Malt:

- Trocknen über Rauch entfällt.
- er wird höher gebrannt (ca. 95% Alkohol)
- kürzere Lagerzeit

Blended Das ist eine Mischung aus Malt und Grain (Hauptbestandteil). Das jüngste Destillat muß mindestens 3 Jahre im Faß gelagert worden sein. Der Alkoholgehalt der bei uns erhältlichen Whiskysorten beträgt um die 40%..

Irischer Whisky

Dieser Malt-Whisky wird überwiegend aus Gerste hergestellt. Als einziger wird er dreimal destilliert. Er ist deshalb besonders sauber und rein. Das verleiht seinem Malzaroma besondere Milde. Die Mindestlagerzeit beträgt 3 Jahre.

Bourbon Whisky

Der kräftig schmeckende amerikanische Whisky wird nach ähnlichen Verfahren wie der schottische Grain-Whisky hergestellt, aber mit anderen Rohstoffen. Es müssen mindestens 51% Mais verwendet werden. Dazu kommt Gerstenmalz und meistens noch Roggen. Die Mindestlagerzeit beträgt 3 Jahre.

Kanada Whisky

ist sehr mild und weniger aromatisch als der schottische Whisky oder der amerikanische Bourbon. Er muß mindestens 3 Jahre reifen. Blended es dürfen nur Destillate aus Roggen, Mais und Gerstenmalz verwendet werden. Die Zugabe von neutralem Spirit ist verboten.

Rum

Der Schnaps bei dem man an Piraten und Sonne unter Palmen denkt, wird aus Zuckerrohr gemacht und findet aufgrund seines intensiven vielfältigen Aromas in Bar und Küche zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten. Es gibt verschieden Bezeichnungen, die aber nur bedingt etwas über die wirkliche Qualität aussagen. Sie hängt vor allem von der Güte der Rohstoffe, der Lagerung, den Rezepturen und der Herstellung ab.

Original Rum

Er muß aus dem Herstellungsland stammen und darf nicht verändert, das heißt, weder mit Wasser noch mit anderem Alkohol vermischt werden.
Echter Rum

Ein Original-Rum, der in Deutschland mit Wasser auf eine Trinkstärke von mindestens 37,5 Prozent herabgesetzt wurde. Einige Sorten haben einen Alkoholgehalt von 40 bis 50 Prozent.
Rum-Verschnitt

Eine Mischung aus Original-Rum (Mindestanteil 5%) und neutralem Alkohol. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Vol.-%. Rum Verschnitte sind auch die Rumsorten, bei denen das Herkunftsland angegeben wird, z.B. "Echter-Jamaika-Rum".

Weißer Rum

Dieser Rum behält seine Originalfarbe (weiß wie bei allen Destillationsprodukten), während seine Kollegen ihre braune Farbe durch die Zugabe von Zuckercouleur erhalten. Gär- und Lagerzeit sind kürzer als bei braunem Rum.

Grand-Marnier, eine Kurzgeschichte

Grand Marnier

NACH EINEM TEXT VON-----

- Claus Schweitzer
- Erfasst von Rene Gagnaux

Bitterorangen aus der Karibik sowie Cognac prägen den süßlich-bitteren Likör. Die markante Flasche wie ihr Inhalt sind seit 1880 unverändert.

Genaugenommen sind die Deutschen schuld, dass es Grand Marnier überhaupt gibt und dass dieser weltweiten Ruhm erlangte. Während des deutlich- französischen Krieges (1870-71) zog sich die Schnapsbrennerfamilie Lapostolle aus Neauphle le Chateau bei Paris

vorsichtshalber in die Charante im Westen des Landes zurück. Dort, im Herzen der Cognac-Region, entdeckte Louis-Alexandre Marnier, der in die Familie eingeheiratet hatte, dass der edle Schnaps der neuen Heimat besonders gut mit dem Aroma von Bitterorangen harmoniert.

Aus Cognac und Orangen destillierte er einen Brand, versetzte ihn mit Zuckersirup und gab ihm den Familiennamen Marnier. Selbstbewusst setzte der findige Louis-Alexandre ein "Grand" davor. Da zum Ende des letzten Jahrhunderts tout Paris eine Vorliebe für süße Aromen entwickelt hatte, wurde Grand Marnier Cordon Rouge zum Modedrink in den Salons der französischen Hauptstadt. Der Erfolg hielt an, deshalb wurden Originalrezeptur und Herstellung bis heute nicht verändert.

Die Bitterorangen stammen überwiegend aus Haiti. Von ihren Schalen benötigt die Societe Marnier-Lapostolle ungefähr 1200 Tonnen für eine Jahresproduktion. Nach Gärung und Destillation von neutralem Alkohol mit Orangenschalen entsteht ein Brand von rund 80 Volumenprozent Alkohol. Das Zitrusaroma gibt dem Likör seine charakteristische Geschmacksnote.

Der zweite Bestandteil, der Cognac aus der Familieneigenen Brennerei in Chateau-de-Bourg, gibt dem Grand Marnier Körper und Noblesse. In kleinen Eichenfässern reifen im Keller des alten Schlosses die Brände heran, teils aus den Trauben der hauseigenen Weinberge, im Zentrum der Region destilliert, teils aus hinzugekauften. Die Assemblage (Verschnitt) der Cognacs für den Grand Marnier Cordon Rouge besteht aus verschiedenen Jahrgängen, von ganz jungen bis zu zwölf Jahre alten Bränden.

Und so wird der Likör hergestellt: Orangendestillat, es wird bei Marnier-Lapostolle "Parfum Haiti" genannt, und Cognac werden vermischt, mit flüssigem Karamell angereichert und zur Stabilisierung auf 35 Grad erwärmt. Nachdem die so vermählten Destillate gekühlt und gefiltert sind, reift der Cordon Rouge noch acht Monate im Holzfass, bis er - auf vierzig Volumenprozent Alkohol gebracht - in die Flasche gefüllt wird. Deren Form ist wie ihr Inhalt seit 1880 unverändert.

Erfolg macht erfinderisch. So wurde die Produktpalette des Hauses durch den Grand Marnier Cordon Jaune erweitert, der auf der Basis von Branntwein und nicht von Cognac hergestellt wird. Sehr alter Cognac hingegen bildet die Grundlage der Grandes Cuvees. Die Grande Passion wird aus Armagnac und Passionsfrüchten hergestellt, während der Cherry Marnier auf Kirschbasis erzeugt wird. Der Grand Marnier Cream ist ein beliebter Sahnelikör.

Die heute noch in Familienbesitz befindliche Gesellschaft Marnier

Lapostolle beschäftigt sich neben der reinen Produktion auch mit modernen Anwendungsformen ihrer Liköre. In Zusammenarbeit mit Meisterköchen werden Einsatzmöglichkeiten in der Küche, bei der Zubereitung von Speisen und Desserts aufgezeigt - man will damit auch kommunizieren, dass Grand Marnier mehr ist als ein Flammenspender für Crepes. Barkeeper schätzen den Cordon Rouge als Basis für zahlreiche Cocktails. Die edlen Grandes Cuvees, die sich preislich in der Kategorie der teuersten Whiskys bewegen, eignen sich hervorragend als feiner Digestif zum Abschluss eines großen Menüs - nur als Aperitif sollte man ihn besser nicht reichen: Nach dem Genuss des süßlich-bitteren Likörs würde nämlich jeder folgende Wein schal schmecken.

Likör+ Artverwandte

Laut DZG

sind GLUTENFREI

Wein SEKT, Süßmost, Weinbrand, Obstbranntweine, Rum, Arrak, Gin KORN

(durch Destillationsverfahren kein Resteiweiß mehr enthalten)

Likörbereitung

In Krankheitsfällen ist oft ein Gläschen Likör so gut wie eine Arznei. Alle selbstbereiteten Liköre gewinnen nach mehrmonatige Lagerung bedeutend an Wohlgeschmack.

Man verwende stets besten 96 % Weingeist. Entweder kann man den Likör von der Sonne zubereiten lassen, indem man in eine weithalsige Flasche alle Zutaten füllt, sie 3 –4 Wochen der Sonne aussetzt, öfter schüttelt + dann mit geläuterten Zucker versetzt, und gefiltert in Flaschen füllt, oder man zieht das einfachere Verfahren vor: Aufkochen von Wasser + Zucker, hinzufügen des betreffenden Aromagebers + vermischen der durchseihten Flüssigkeit mit Weingeist.

Anislikör

35 g gewöhnlicher Anis

35 g feingestoßener Sternanis

6 g Zimt

die Schale einer halben Zitrone

1 ½ l, 96 % Weingeist

275 g Zucker

1 ½ l Wasser

Die Gewürze werden mit dem Weingeist 14 Tage in die Sonne gestellt.

Dann läutert man den Zucker im Wasser, vermischt ihn mit dem Anisauszug + filtert den Likör.

Ingwerlikör

500 g zerdrückte schwarze Johannisbeeren
45 g Ingwerpulver
1 ¼ l Kirschen- o Weingeist
500 g Zucker
½ Tasse Wasser

Man gibt Johannisbeeren, Ingwer + Weingeist in eine weithalsige Flasche, die unter öfterem schütteln stehen bleibt. Dann fügt man den in Wasser geläuterten + erkalteten Zucker bei + filtert den Likör

Kakaolikör

120 g Kakao
1 ½ l , 96 % Weingeist
700 g Zucker
3 Tassen Wasser,
1 Päckchen Vanillezucker

Kakao + Weingeist werden angesetzt + 14 Tage in die Sonne oder zum warmen Ofen gestellt. Nun läutert man den Zucker unter Zusatz des Vanillezuckers im Wasser, vermischt alle Zutaten, lässt den Likör noch 6 Tage stehen + filtert ihn dann.

Kalmuslikör

60 g getr. Kalmus
10 g Angelikawurzel
1 ¼ l , 96 % Weingeist
450 g Zucker
3 Tassen Wasser

Kalmus + Angelikawurzel werden mit dem Weingeist angesetzt, nach 14 Tagen mit dem Zucker verbunden, worauf der Likör gefiltert wird

Kirschlikör

1 kg gestoßenen halb süße halb Sauerkirschen
1 Obertasse voll zerdrückter schwarze Johannisbeeren
3 g Zimt
1 l 96 % Weingeist
250 g Zucker

Kirschen, Johannisbeeren, Zimt + Weingeist lässt man einige Tage stehen + filtert dann. Nun fügt man den Zucker bei + lässt den Likör unter öfteren Schütteln so lange stehen, bis der Zucker geschmolzen ist, worauf der Likör in Flaschen gefüllt wird

Kümmel

500 g Zucker
1 Tasse Wasser
1 Tasse 96 % Weingeist
30 g gestoßenen Kümmel oder 100 g käufliche Kümmelessenz

Zucker wird mit dem Wasser bis zum Spinnen gekocht, dann sieht man ihn + lässt ihn abkühlen, fügt den Kümmel bei, filtert + füllt den Likör in Flaschen. Er ist vor Gebrauch längere Zeit zu lagern.

Magenbitter

40 g bittere Pomeranzenschalen
6 g Alandwurzeln
6 g Enzian
6 g Tausendgüldenkraut
6 g Anis
3 g gereinigter Weinstein
1 ½ l 96 % Weingeist
350 g Zucker
knapp 1 Tasse Wasser

Die Gewürze werden mit dem Weingeist angesetzt + 3 Wochen stehen gelassen.

Dann vermengt man den in Wasser geläuterten abgekühlten Zucker darunter, filtert den Likör + füllt ihn in Flaschen.

Mokkalikör

500 g Zucker
1 Tasse Wasser
50 g gem Kaffee
eine $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser,
1 Stückchen Vanille
1 Tasse Weingeist

Der Zucker wird mit einer Tasse Wasser bis zum 2. Grad gekocht, durchgeseiht + abgekühlt.

Kaffee, Vanille + $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser werden zugedeckt 10 15 min gekocht + durchgeseiht + etwas abgekühlt zu dem Zucker gegeben.

Zuletzt wird der Weingeist drunter gemischt.

Der gefilterte, in Flaschen gefüllte Likör erreicht nach einem halben Jahr den Höhepunkt seiner Güte.

Nusslikör

30 stück frisch zerstoßene Nüsse
30 Gewürznelken
3 g Zimt
1 Fl Weinbrand
250 g Zucker

Weinbrand mit Nüssen + Gewürze wird 7 Wochen in die Sonne gestellt + täglich !!! geschüttelt. Den Zucker fügt man nach dem Filtern bei + lässt ihn noch stehen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann füllt man den Likör in Flaschen.

Pfefferminzlikör

2 l guten Branntwein
1 Handvoll Pfefferminzblätter
250 g Zucker
1 knappe Tasse Wasser

Die mit dem Branntwein angesetzten Pfefferminzblätter lässt man 33 Wochen stehen. Dann klärt man den Zucker im Wasser, lässt ihn abkühlen + vermischt den von den Blättern abgegossenen Branntwein mit dem Zucker. Man filtert den Likör + füllt ihn in Flaschen.

Quittenlikör

12 15 Stück Quitten, auf ein halbes Liter Saft 180 g Zucker,
soviel 96 % Weingeist wie man Quittensaft hat
25 g Koriander
15 bittere Mandeln

Quitten werden abgewischt + auf einer Reibe gerieben, dann stellt man sie 24 h in den Keller + presst sie hernach durch einen Saftbeutel. Auf einen halben Liter Saft nimmt man 180 g Zucker + kocht ihn 15 min. Nach dem Erkalten fügt man die gleiche Menge Weingeist bei als man Saft hat. Zu diesem Gemisch gibt man die Gewürze + stellt die Flaschen 14 Tage zum warmen Ofen. Dann wird der Likör gefiltert + ausgefüllt.

Vanillelikör

1 ½ Vanilleschoten
1 ½ l 96 % Weingeist
400 g Zucker
1 ½ l Wasser

Vanillestangen werden der Länge nach aufgespalten + mit Weingeist in verschlossener Flasche 14 Tage in die Sonne oder zur Wärme gestellt. Dann kocht man Zucker + Wasser zum Breitlauf, gibt den Vanilleauszug dazu + lässt beides kurz aufkochen. Erkalte filtert man den Likör + füllt ihn in Flaschen.

Wacholderlikör

500 g frische Wacholderbeeren
4 l 96 % Weingeist
650 g Zucker
3 Tassen Wasser

die Hälfte der Beeren zerdrückt man + gibt sie mit den anderen für 14 Tage in den Weingeist. Dann läutert man den Zucker + Wasser, gibt dies erkaltet zum Weingeist + lässt das Ganze vor dem Filtern + Abziehen noch 4 Tage in der Sonne stehen.

Ananas Likör 1

1 Ananas,
1 Liter Wasser,
100 g Zucker,
2 Liter Cognac oder Weinbrand

Zubereitung:

Eine nicht zu kleine Ananas wird mit einem Tuch abgerieben und in Würfel geschnitten, dann kocht man sie in 1 Liter Wasser 1/2 Stunde und gibt 100 g geklärten Zucker und 2 Liter feinen Cognac dazu. Man rührt alles durcheinander und füllt es in Flaschen oder besser noch in eine große Glasbüchse, die man mit Leinwand und Schweinsblase zubindet und in die Sonne stellt, wo sie von Zeit zu Zeit geschüttelt wird. Nach 3-4 Wochen ist der Likör destilliert und kann nun filtriert und aufbewahrt werden.

Ananaslikör: 2

1 kg Ananasfruchtfleisch, 400 g Kandis von 2 Zitronen die Schalen, 1 EBl. Saft davon 2 l Weinbrand
Fruchtfleisch fein würfeln, Zitronensaft und Schale dazu, Kandis darüber und mit Weinbrand auffüllen. In einem weiten Glas 3 Wochen reifen lassen, abgießen und probieren. (von Ilse Hombrink)
oder

1 kl Dose Ananas würfeln und abtropfen lassen, in ein großes Schraubglas geben und mit 150g Zucker Saft ziehen lassen. Am nächsten Tag eine Vanillestange dazu geben und zwei Scheiben Zitrone. Mit 3/4l Doppelkorn auffüllen, gut verschließen, ab und zu schütteln.

Ananaslikör 3

750 g Ananas, vorbereitet gewogen,
150 g Kandiszucker weiß,
1 Vanilleschote,
1 Fl. (0,7 Liter) weißer Rum

Zubereitung: Eine große Ananas vom Blattschopf befreien, der Länge nach vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Schalen entfernen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Ananasscheiben fein würfeln, mit Kandiszucker und der Vanilleschote in eine große bauchige, saubere Flasche geben. Rum darübergießen, die Flasche verschließen und an einem nicht zu hellen Ort bei Zimmertemperatur 6 Wochen reifen lassen (nach 2 Wochen die Vanilleschote herausnehmen). Durch ein überbrühtes Mulltuch oder ein feines Sieb in gut verschließbare, sterilisierte Flaschen seihen und noch einige Tage kühl und dunkel stellen. Dann ist der Likör auf einem Höhepunkt seines Geschmacks und sollte recht bald getrunken werden.

Anisschnaps:

1 l Weinbrand, 1 l Wasser, 120 g Zucker, 20 Tropfen Anisöl, je 1 Messerspitze Zimt und Nelken

Alle Zutaten in bauchige Flasche füllen und gut verschließen. 2 Tage auf die warme Fensterbank stellen, dann filtrieren und abfüllen. (von Ilse Hombrink)

oder

40 g frisch zerstoßene Anissamen, 1 g Zimt, 500 g Zucker, 1 l klarer Schnaps 38%

Man schüttet Anis, Zimt und Zucker in den Alkohol und läßt in ungefähr sechs Wochen lang ziehen. Dann gießt man das Ganze durch einen Filter. Anislikör sollte kühl und trocken aufbewahrt werden. Dieser wohlschmeckende Likör, nach den Mahlzeiten genommen, ist eine Wohltat für die Verdauung und beseitigt das unangenehme Völlegefühl nach allzu reichlichem Essen.

Apfelkorn

2-3 Äpfel samt Schale, aber ohne Kerngehäuse in 1 Liter Korn schneiden. Anschließend 3-4 Wochen an einen warmen Ort stellen. Danach abfiltrieren und kosten. Ist der Geschmack zu intensiv oder zu süß mit Korn verdünnen. Im umgekehrten Fall, den Ansatz mit frisch geschnittenen Äpfeln wiederholen. Es eignen sich besonders geschmackvolle, säuerliche Äpfel.

Aprikosenlikör:

1,5 kg Aprikosen, 6 Gwürznelken, 1 Zimtstange, 250 g Zucker, 1 l Weinbrand

Die Früchte waschen, entsteinen und halbiert in einen Steintopf schichten. 4 Steine aufklopfen (den Kern entfernen) und mit Zucker bedecken. Den Weinbrand darüber gießen, mit Folie abdichten. 4 Wochen Reifezeit und abfüllen. (Von Ilse Hombrink)

Aprikosenlikör 2

500 g Aprikosen
5 aufgeschlagene Kerne
1 Liter Korn, Wodka, Sprit 40 %
50 ml Obstler
150 g - 200 g Zucker
2g Zitronensäure

Den Ansatz ruhig 4 Wochen oder länger stehen lassen. Dann etwas Antigel oder Klärwunder hinzugeben. Die Klärung dauert etwas länger.

Bananen-Likoer

1 kg Banane (sehr reif)
1 l 90%iger Weingeist
duenne Schale einer Zitrone
1 kg Zucker
1 1/2 l Wasser

Bananen schaelen, in Scheiben schneiden oder leicht zerdruecken. Mit Weingeist und Zitronenschale in einen Krug fuellen und verschlossen 1 Woche in einem warmen Raum ruhen lassen.

Zucker laeutern und hinzufuegen. Weitere 2-3 Wochen stehen lassen. Dann filtern, in Flaschen fuellen und verkorken.

Bärenfang, Honiglikör

210 ml Wasser
500 g Honig (Raps)

400 ml Weingeist (96 % Vol.)

1 gestrichenen Teelöffel geriebene Zitrone (unbehandelt)

Kochen Sie den Honig und das Wasser einmal auf.

Eine Korrektur des Alkoholgehalt, können Sie mit Wasser oder Korn vornehmen.

Bierlikör (weihnachtlich)

Bierlikör (weihnachtlich)

1 l Starkbier; dunkel (Bock)

300 g Zucker

Nelken

Zimt

Anis; evtl.

3/4 l Weizenkorn; 40 Vol.%

Bier vorsichtig erhitzen (nicht kochen) und den Zucker darin auflösen sodass

er karamelisiert. Zimt, Nelken und evtl. Anis nach Geschmack zugeben und

etwas mitziehen lassen. Abkühlen lassen ! Den Korn mit einem Schneebesen

unterrühren und wenn gewünscht über einen Kaffeefilter laufen lassen (

Geduld gefragt). Anschließend in Flaschen abfüllen und 2-3 Wochen ruhen

lassen (Aroma)

Brombeerlikör

200 g reife Brombeeren, 150 g weißer Kandis, 1 Zimtstange

Die Beeren, Kandis und Zimtstange in Flaschen füllen und mit 1 l Korn auffüllen. Reifezeit 10-12 Wochen.

Brombeerlikör 2

2 kg Brombeeren

3 l Wodka, Korn oder Sprit 40 % Vol.

150 g Zucker

Geben Sie die Brombeeren mit dem Alkohol zusammen in ein Gefäß. Nach 4 Wochen trennen Sie den Alkohol von den Beeren. Nach weiteren 4 Wochen abziehen, filtern und den Zucker darin auflösen.

Buchenlikör

3 Handvoll ganz junge, zarte, noch behaarte Buchenblätter in einem gut verschließbarem Glasgefäß mit 1/2 l Korn oder Wacholderschnaps übergießen und 3 Wochen an einem warmen aber nicht sonnigen Platz stellen. Anschließend abseihen und mit 250-300 ml Zuckerlösung (wie oben beschrieben anzufertigen) auffüllen. Gut durchschütteln und noch 1/8 l Cognac oder Weinbrand dazu. Im Keller einige Wochen nachreifen lassen.

Bündner Röteli

1 Liter Obstbranntwein
100 gr. Dörrkirschen
1/2 Vanillestengel
1 Zimtstange
1/4 abgeriebene Zitronenschale

zusammen in eine weithalsige Flasche oder in ein Einmachglas füllen, verschliessen, 3 Wochen bei Zimmertemperatur stehen lassen, gelegentlich schütteln.

5 dl. Wasser
150 gr Zucker

in eine weite Pfanne geben und auf 1 dl einkochen, abkühlen.

Brandweismischung zum Sirup geben, nochmals 1-2 Tage stehen lassen, durch feines Sieb oder Tuch filtrieren, in saubere, gut schliessende Flaschen füllen.

Haltbarkeit: 8-9 Monate, an dunklem, kühlen Ort aufbewahren.

Chassislikör

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

2 kg Johannisbeeren, reife schwarze 1 handvoll Johannisbeeren- Blätter, junge Triebe davon 2 kg Zucker, feinkörnig 2 Liter Schnaps (Obstbrand)

Zubereitung:

Die Johannisbeeren von den Stängeln lösen, mit den Blättern vermischen und mit Zucker bedecken. Eine Nacht lang kühl aufbewahren, die Beeren werden von selbst aufplatzen. Danach mit Obstbrand begießen und gut verrühren, bevor diese Flüssigkeit in Gläser gefüllt wird, die fest verschlossen werden.

Nach einem Monat durch eine Kartoffelquetsche drücken und durch ein Siebtuch filtern, bevor der Likör in die Flaschen gefüllt wird. Verschließen und Etiketten aufkleben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Cedrina-Likör

Man nehme etwa 50 Blatt Zitronenmelisse und gibt sie mit 500 g Zucker in 1 Liter Raki und lässt alles 2 Wochen ziehen. Täglich schütteln. Danach durch Filterpapier laufen lassen und abfüllen.

Creme-Likör

1/4 Liter Korn (klaren Schnaps)

1 Paekchen Vanillezucker

200 g Zucker

2 Schnapspinnchen Rum

1 cn Dosenmilch

4 Eigelb

2 ts Pulverkaffee

Die Zutaten mit einem Mixer schoen durcheinander mischen -- und fertig.

Den Kaffee am besten mit etwas HEISSEM Wasser anruehren, damit es im Likoer keine Stueckchen gibt. Es hat sich ausserdem als praktisch erwiesen, die Eigelb durch ein Sieb zu druecken, damit die Haut (hat die einen Spezialnamen ?) nicht mit in den Likoer kommt.

Das Ganze hat natuerlich einige Prozente, aber es ist ja als Likoer eh nicht zum Massenverzehr gedacht (oder doch... ;-)

Den Likör am besten im Kühlschrank aufbewahren (und möglichst schnell "vernichten"), da da ja rohe Eier drin sind...

PS: Eignet sich uebrigens Prima als Geschenk, wenn man's in eine schoene Flasche fuellt und noch ein Etikett malt...

Eier-Likör 1

Zutaten:

6 frische Eier,
150 g Puderzucker,
1/4 Vanillestange,
3/4 Liter Tassen Milch abgekocht,
1/4 Liter Dosenmilch 10 %,
125 ml Alkohol 90 %,
etwas Rumaroma

Zubereitung:

Man rührt die Eier, den Puderzucker und die Vanillestange schaumig, bis die Masse dickcremig ist. Man schlägt nun langsam weiter, gibt langsam die Milch und die Dosenmilch dazu und zum Schluß den Alkohol und das Rumaroma.

Der Likör wird jetzt in Flaschen abgefüllt und vor der Sonne geschützt. Vor dem Servieren muss er geschüttelt werden

Eine Abwandlung besteht darin, noch Kakao dazuzugeben und halt einen Schokolikör zu produzieren. Auf dieser Basis wird der Schokolikör hergestellt.

Eierlikör 2

0,75 l Milch
150 g Zucker
4 Eigelb
1 Päckchen Vanillinzucker
250 ml Sprit 96 % Vol.

Verrühren Sie die Milch, den Zucker und das Eigelb. Kochen Sie alles kurz einmal auf.

Lassen Sie das ganze abkühlen , bis es lauwarm ist und geben Sie unter ständigen rühren den Vanillinzucker und den Alkohol hinzu. Lassen Sie alles durch ein Kunststoffsieb laufen und füllen Sie den Eierlikör am besten noch bei 40°C ab.

Eierlikör-Hausgemacht 3

Zutaten:

5 mittlere oder 4 große Dotter, 300 g Puderzucker, 1 Vanilleschote, 5/8 Liter Milch, 1/4 Liter Weingeist 96 % (aus der Apotheke), 2 Stamperl Cognac oder Weinbrand

Zubereitung:

Die Eier schon einige Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Messer die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Milch und 100 g Puderzucker und Vanillemark auf kleiner Flamme aufkochen und danach 6-8 Minuten lang köcheln lassen.

Danach durch ein Sieb seihen und erkalten lassen. Den Weingeist mit dem Cognac vermengen und zugedeckt bereithalten. Dotter mit dem restlichen Zucker und der Vanillemilch zu einer dicken Creme versprudeln, danach das Cognac-Weingeistgemisch einrühren und sogleich in geeignete Flaschen füllen.

Die Flaschen sollen mit einem in Leinen gewickelten Kork verschlossen werden. Vor dem Servieren muss der Likör gut durchgeschüttelt werden.

Eine Abwandlung besteht darin, noch Kakao dazuzugeben und halt einen Schokolikör zu produzieren. Bitte nach oben blättern zu Eierlikör, auf dieser Basis wird der Schokolikör hergestellt.

Eierlikör 4

Man nehme 5 durchgeseibte Eigelb,
2 Becher geschlagene Sahne,
250 gr. Puderzucker,
1 Pk. Vanillezucker und
100 ml Weingeist, dies wird vermenegt.

Eierlikör 5

4 Eigelb,
200 g Zucker,
ein Stück Vanillestange,
1/4 l Milch,
100 ml Weingeist

Das Eigelb wird mit dem Zucker schaumig geschlagen. Die Vanillestange wird ausgekratzt und das Mark dem Eierschaum zugesetzt. Diese Masse wird mit der Milch und dem Weingeist vermischt. Kühl lagern.

Eierlikör 6

5 Eier,
5 Pck. Vanillezucker,
1 Paket Puderzucker,
125 ml Weingeist (90%),
0,5 l Sahne

Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Den durchgeseibten Puderzucker und Weingeist dazugeben. Die Sahne leicht anschlagen und unterheben. Nur kurze Zeit haltbar, da ohne Konservierungsstoffe!

Eierlikör 7

200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
6 Eigelb

auf ca. 80° erhitzen. Nach 4 Min.
1 Korn und einen Becher Sahne zugießen.

Schneller Eierlikör 8

9 Eier
500 g Zucker
6 P. Vanillinzucker
1 Flasche Korn

Alle Zutaten auf 60-70° erhitzen.

Eiercognac

10 Eigelbe
2 Stangen Vanille
500 g Zucker

1 l Weinbrand; oder 1 l Cognac

Zubereitung:

Eigelbe und ausgeschabte Vanillestangen mit Zucker 30 Minuten (in der Kuechenmaschine 10 Minuten) schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse dick und schaumig ist. Unter ständigem Weiter-ruehren langsam den Weinbrand oder Cognac zugliessen. Einige Minuten stehen lassen, dann nochmal umruehren. In eine huedsch geformte Flaschefuellen und zukorken. Vor Gebrauch gut schuettern. Eiercognac/ -weinbrand ist sofort trinkfertig zurueck

ERDBEERLI KOER

GROSSMUTTER ART

250 g Erdbeeren
250 g Kandiszucker, weiss
1/2 Orange, Schale davon
500 ml Rum, 54% Alkohol

Erdbeeren waschen, entstielen, groessere Beeren halbieren oder vierteln. Erdbeeren und Kandiszucker in eine Flasche fuellen. Orangenschale zugeben, mit Rum auffuellen. Den Likoer etwa 3 Wochen kuehl gestellt durchziehen lassen, dann durch einen Kaffeefilter giessen.

Die Erdbeeren schmecken sehr gut als Dessert mit Eiscreme, Orangencreme oder Schlagsahne.

Erdbeerlikör

500 bis 750 g Erdbeeren
1,5 ltr. Korn, Wodka, Sprit 40 %
2 Päckchen Vanillezucker

Der Ansatz sollte nicht zulange stehen, maximal 3 Wochen. Die feinen Erdbeerkerne geben leider sonst einen nicht angenehmen Beigeschmack ab.

Nach einem Viertel Jahr reduziert sich das Aroma deutlich. In dieser Zeit den Likör ruhig aufbrauchen.

Erdbeerlikör

Man nehme 250g sehr reife Erdbeeren, 250g Kandiszucker, 1 Flasche Rum oder Weinbrand. Zubereitung: Die gewaschenen und gut abgetropften Erdbeeren werden zusammen mit dem Kandiszucker in eine bauchige Flasche gefüllt. Mit dem Rum (Weinbrand) wird aufgefüllt. Das ganze 3 Wochen mazerieren lassen. Anschliessend durch eine Filtertüte oder ein feines Haarsieb in Flaschen füllen. Dann muss der Likör weitere 3 Wochen lagern

Erdbeer-Likör

Zutaten:

600 g Sahne, 2 EL Zucker, 400 g Erdbeeren, 1P. Vanillezucker, knapp 1/8 Liter Weingeist (90 %).

Zubereitung:

Sahne und Zucker unter Rühren aufkochen und 5 Minuten bei geringer Hitze etwas einkochen lassen. Erdbeeren waschen, trockentupfen und entstielen. Mit Vanillezucker pürieren und unter die Sahne rühren.

Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen. Weingeist unter die Erdbeer-Sahne mischen und in eine Flasche füllen. Einige Tage ziehen lassen. Vor dem Servieren Flasche in warmes Wasser stellen, gut schütteln.

Französischer Cassis

1 kg Schwarze Johannisbeere, 1 l Schnaps, 1 Vanilleschote, 1 Stückchen Ingwer, 500 g Kandiszucker

Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit den Gewürzen in ein weithalsiges Glas und Zucker sowie den Schnaps zugeben. Dicht abschließen und im Dunkeln lagern. Nach zwei Wochen filtern, abfüllen und weiterhin dunkel lagern.

Gewürzlikör 1

1 TL Fenchel,
1 TL Anissamen,
1 TL Wacholderbeeren,
1 TL Koriander,
5 Gewürznelken,
1 Zimtstange,

120 g brauner Kandis,
1 Flasche Korn

Die Gewürze mit Kandis in eine Flasche füllen und mit dem Korn übergießen. Gut verschließen, durchschütteln und etwa 2 Monate an einem sonnigen, warmen Ort stellen. Den Likör hin und wieder schütteln. Zuletzt in eine Karaffe filtern und kühl servieren.

Gewürzlikör 2

6 Sternanis
1/2 TL Fenchel
3 Wacholderbeeren
6 Nelken einige Korianderkörner
3 Zimtrinden
Schale einer unbehandelten Orange
1/2 l Weingeist
100g Zucker
1/2 l Wasser

Gewürze mit Weingeist und geläutertem Zucker in einen Tonkrug füllen und 3 Wochen verschlossen stehen lassen. Ab und zu schütteln. Filtern und in Flaschen füllen.

Gewürzschnäpschen

Die Gewürze lassen sich in der Apotheke mischen.

Je 1 Teel. Anis- und Fenchensamen, 2 Teel. Korianderkörner, je 2 Eßl. getrocknete schw. Johannisbeeren, Heidelbeeren und Rosinen. 10 g Gewürznelken, Kerne von 3 Walnüssen, 200 g brauner Kandis, 2 l Obstler oder Korn

Alle Zutaten in eine große, bauchige Flasche füllen. Gut verkorkt muss das Schnäpschen 4-6 Wochen am warmen Platz stehen, dann kann man es abseihen und in Karaffen füllen. Je ein Gläschen vor und nach einem reichlichen Essen genießen.

Guinnessliker

500 ml Weingeist (Vol.96%) aus der Apotheke
700 ml Guinness-Bier
400 g Zucker
100 g Honig

1/4 Vanilleschote
100 g Rosinen
2 Gewürznelken
1 Stückchen Zimstange

Die zerstoßenen Gewürze und die Rosinen in eine Flasche geben, mit dem Weingeist begießen und die Flasche verschließen. 10 Tage stehen lassen, jeden Tag in der Flasche durchschütteln.

Dann durch einen Trichter mit Watte abseihen.

Die Hälfte vom Guinness-Bier mit dem Zucker und dem Honig mischen, einen Moment kochen, den Schaum entfernen, vom Feuer nehmen und restliches Bier dazugießen; unter ständigem Rühren langsam in den Weingeist giessen.

In Flaschen füllen, verschließen und einige Tage stehen lassen.

Hagebuttenlikör

Hagebuttenlikör-1
500 g Hagebutten,
150 g weißer Kandis,
0,7 l Korn.

Hagebutten putzen, halbieren, Kerne und Härchen entfernen. Fruchthälften gut ausspülen, gut abtropfen lassen und in eine Flasche geben. Mit Kandis und Korn bedecken. Verschließen und an einem warmen Ort 2 Monate durchziehen lassen. Filtern und in eine Flasche füllen.

Hagebuttenlikör, 1a

nicht zu verachten

Die Hagebuttenfrüchte werden ebenfalls nach dem ersten Frost angesetzt. Wir benutzen die gleichen Zutaten wie oben. Die Lagerzeit ist aber mindestens 8 Wochen. Für die Nachreife des herrlich orangefarbenen Likörs sollte man sich nochmals 8-12 Wochen Zeit nehmen.

Hagebuttenlikör

500 g Hagebutten
125 g Kandiszucker, weiss
3/4 l Weisser Rum

Die Hagebutten putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Früchte längs halbieren und in einem Topf mit einem Kartoffelstampfer oder einer Schöpfkelle zerdrücken.

Die Hagebuttenmasse in ein vorbereitetes Glasgefäß von etwa 2 l Fassungsvermögen füllen. Den Kandis dazwischenstreuen.

Den Rum darübergießen, er muss die Fruchtmasse vollständig bedecken. Das Glasgefäß verschließen und an ein sonniges Fenster stellen, wo der Inhalt gut 14 Tage durchziehen soll. Gefäß zwischendurch öfters schütteln.

Gefäß nun noch mindestens 1 Monat bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Inhalt des Gefäßes durch ein Mulltuch gießen. Will man den Likör ganz klar haben, kann man ihn zusätzlich noch einmal durch ein Kaffeefilter geben. Den Hagebuttenlikör in kleine Flaschen füllen und 3 Monate ruhen lassen. Dabei soll er kühl stehen.

Quelle : Essen & trinken 11/88

Hauslikör

Für den Ansatz: 5 Dörripflaumen, 5 getrocknete Aprikosen, 10 Rosinen, eine Handvoll getrocknete Apfelschalen oder Apfelringe, 3-5 Gewürznelken, 1/2 Zimtrinde, ein dünn abgeschnittenes Stück der Schale einer unbehandelten Orange, 1 l Kornbranntwein 40%.

Früchte und Gewürze in ein Ansatzgefäß aus Glas oder Keramik geben, mit Alkohol übergießen. Gefäß gut verschließen und für 3 Wochen an einen warmen Ort, aber nicht in die Sonne stellen. Den Ansatz abseihen, 250 ml Wasser zusetzen, gut vermischen. Je nach Geschmack kann er nun noch mit einer Zuckerlösung verfeinert werden, z.B. aus 150 g Zucker und 150 ml Wasser. Den Likör filtrieren, in Flaschen füllen, gut verschließen. Er ist sofort trinkfertig.

Variation:

Auch Wein, den Sie einige Tage mit Trockenfrüchten ansetzen, schmeckt süß und wunderbar. Hier reichen etwa 10 Trockenfrüchte für einen Liter Wein. Zitronen- oder Orangenschalen sollten Sie allerdings nicht in Wein ansetzen. (Aus: Liköre und Ansatzschnäpse von Berger/Holler, erschienen im Verlag Orac)

Hawaii-Likör

1 Ananas; von je ca. 1 kg
300 ml Alkohol, 96 Vol.-% ,

-- aus der Apotheke
400 ml Weißer Kuba-Rum
300 ml Zuckersirup

Die Ananas abschälen, Strunk entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und im Mixer puerieren. 50 cl der so entstandenen Fruchtpulpe (je 2 Flaschen Liköer) abmessen, mit Alkohol und Rum mischen. In ein verschliessbares Gefaess geben, 3-4 Tage stehen lassen. Zwischendurch mal schuetteln.

Durch einen papierenen Kaffeefilter abseihen, mit dem Zuckersirup mischen. Wieder verschlossen stehen lassen.

Nach zwei Wochen umgiessen, bzw. mit einem Schlauch die klare Fluessigkeit abziehen und in formschoene Glaskaraffen fuellen.

Heidelbeerlikör

Heidelbeerlikör 2

500 g Heidelbeeren
1,4 ltr. Korn, Wodka oder Sprit 40% Vol.
0,1 ltr. Rum
1 Teelöfifel Ascorbinsäure (Vitamin C)
300 - 400 g Zucker

Der Ansatz sollte 4-8 Wochen stehen, gelegentlich schütteln. "Vorsicht!" Heidelbeeren verursachen tiefblaue bis schwarze Flecken. Am besten lassen sich diese mit Zitronensäure entfernen.
Nach dem Filtern empfiehlt sich eine Lagerreife von 6 Monaten, kühl und dunkel.

Heidelbeerlikör 2

2 kg frische Heidelbeeren,
1 kg Zucker,
Saft einer Zitrone,
2 Päckchen Vanillinzucker,
1/2 l Weingeist,
2 Gewürznelken,
1 Stange Zimt,
1/4 l Weingeist (90%) (aus der Apotheke).

Heidelbeeren in einer Schüssel mit kaltem Wasser waschen, verlesen, in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Beeren in eine Schlüssel geben. Zucker darüber streuen. Früchte mit einer Gabel zerdrücken. 2 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Durch ein Haarsieb in einen Topf streichen. Zitronensaft und Vanillinzucker hineinrühren. 5 Minuten köcheln und abkühlen lassen. Den Alkohol unter das lauwarme Fruchtmark rühren. Nelken und Zimt in einem Mullbeutel in den Topf hängen. 60 Minuten ziehen lassen. Eine große Flasche heiß ausspülen. Likör durch einen Trichter hineingießen. Verkorken. Dann eine Woche an einem warmen Ort stehenlassen. Gelegentlich schütteln. 1/4 l Weingeist zugießen und gut mischen. Likör filtern. Durch einen Trichter in heiß ausgespülte Flaschen füllen. Wiederverschließen. Ab und zu schütteln. Ergibt etwa 2 1/2 Liter Likör. Ein halbes Jahr lagern. Dann ist der Likör ausgereift.

Heidelbeerlikör 3

200 g Heidelbeeren,
1 Gläschen Rum,
150 g weißer Kandis,
1 Flasche Doppelkorn

Die Beeren waschen und gut verlesen (auf einwandfreie Früchte achten), Anschließend mit dem Kandis in eine Flasche geben und mit Rum auffüllen. Den Likör etwa 2 Monate reifen lassen, dann durch einen Filter geben, kühl servieren.

Heißer Eierpunsch

4 Eigelb
1/4 l Weißwein; halbtrocken
4 Teel. Zucker oder nach Geschmack
1 Prise Nelkenpulver
1/2 l starker schwarzer Tee
8 cl Wodka
8 cl Weinbrand
Himbeersirup oder Holundersirup
Zitronensaft nach Geschmack
Zum Garnieren
Zitronenspirale

Die Eigelbe mit dem Weißwein und dem Zucker auf kleiner Kochstufe schaumig schlagen, mit Nelkenpulver würzen. Mit heißem Tee, Wodka und Weinbrand verrühren, mit Himbeersirup/ Holundersirup und Zitronensaft abschmecken.
In Punsch oder Teegläsern servieren, mit Zitronenspiralen garnieren. Dazu schmecken Lebkuchen.

Hermiones Sahnwodka

in 1 leere 1 1/2 liter Flasche füllt man:

1 Becher Sahne
den leeren Becher mit Wodka füllen und auch in die Flasche gießen
1Pck. Vanillezucker
die Tüte 2-3 mal mit Zucker auffüllen und auch in die Flasche geben
das Ganze mit Maracujasaft auffüllen und schütteln bis sich der Zucker gelöst hat. Kalt servieren. Schmeckt auch mit Multivitaminsaft.

Himbeere Vanille Likör

Zutaten

300 g Tiefkühl-Himbeeren
150 g Kandiszucker
(den zur Likörzubereitung)
2 Vanilleschoten (kleinschnipseln)
700 ml Wodka oder Korn

Zubereitung

Man werfe all dies in ein ausreichend grosses, verschliessbares Glas (Flasche) und lasse es vier Wochen stehen. Filtern und abfüllen.

Himbeerlikör

500 g Himbeeren
200 g Zucker
1 Vanilleschote
1/2 Zimtstange

1 Nelke
0,7 l Alkohol (40%) oder Himbeergeist

Man überstreut die Himbeeren mit dem Zucker, gibt die aufgeschlitzte Vanilleschote, die Zimtstange und die Nelke dazu, übergießt mit dem Alkohol oder Wodka, läßt unter gelegentlichem Schütteln 6 Wochen stehen, filtriert ab und läßt vor dem Genuß noch etwas reifen.

Zum Filtern kann man Kaffeefilter zusammen mit einem Trichter oder Sieb verwenden, oder eine doppelt gelegte Mullwindel

Holunder- Sekt

(Kellermeister Jakob 1923)

10-12 Holunderblüten ; 10 l lauwarmes, abgekochtes Wasser ; 1 1/4 kg Zucker 1/4 l Weinessig
Saft und Schale von 3 ungespritzten Zitronen

Die Holunderblüten in einen Ballon geben. Den Zucker im lauwarmen abgekochten Wasser auflösen

und mit allen anderen Zutaten über die Blüten gießen.

10 Tage warm stellen. Auf Gärgase achten, nach- es muss etwas sprudeln
Durch ein Tuch absieben und in saubere Verschußflaschen abfüllen.

Am besten gebrauchte Sektflaschen die man mit einem Kunststoffkorken und Bindedraht verschließt.

Man kann zur Not Mineralwasserflaschen nehmen, diese müssen aber einwandfrei sein , damit sie unter dem Druck der Kohlensäure nicht platzen.

Kühl lagern.

Nach 2-3 Wochen hat der Sekt ein wundervolles Mousseux.

Es ein sehr wohlschmeckendes, erfrischendes Getränk.

Unser Tip: Bei Weinzubereitungen bedeutet warm stellen zumindest Zimmertemperatur. Am besten gelingt die Gärung, wenn Ballon oder Weckglas auf einem sonnigen Fensterbrett stehen können.

Holunder-Likör

750 g Holunderbeeren
1 Vanilleschote oder 2 P. Vanillezucker
375 g Zucker

375 ccm abgekochtes Wasser
Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone (abgerieben)
0,7 l Rum (40%)

Man wäscht die Holunderbeeren und streift sie von den Dolden ab. Die Vanilleschote schneidet man auf und schabt das Mark heraus. Man gibt die Holunderbeeren mit dem Wasser, dem Zucker, der Zitronenschale, dem Vanillemark und der Vanilleschote in einen Topf und kocht die Mischung ca. 10 Minuten. Anschließend streicht man die Masse durch ein feines Sieb und läßt 30 Minuten abkühlen. Jetzt mischt man den Saft mit dem Rum und füllt in Flaschen ab

Holunder-Likör - 2

-

Zutaten:

750 g Holunderbeeren

1 Vanilleschote

Zucker nach Geschmack (empfohlen ca. 300 Gramm)

Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone (abgerieben),

0,7 l Rum (40%), 50 ml. Kirschsaf

Beschreibung:

Man wäscht die Holunderbeeren und streift sie von den Dolden ab. Die Vanilleschote schneidet man auf und schabt das Mark heraus. Man gibt die Holunderbeeren mit 3/8 l Wasser, dem Zucker, der Zitronenschale, dem Vanillemark und der Vanilleschote in einen Topf und kocht die Mischung ca. 10 Minuten. Anschließend streicht man die Masse durch ein feines Sieb und läßt 30 Minuten abkühlen. Danach läßt man den Saft ca. 2 Stunden stehen damit sich die Trübstoffe setzen können, danach filtert man den Saft durch ein feines Filterpapier.

Dann mischt man den Saft mit dem Rum und füllt in Flaschen ab

Holunderlikör 3

1 kg Holunderbeeren, 1 l Alkohol, 250 g Zucker, 1/2-1 l Wasser

Die Holunderbeeren verlesen, gut waschen und abtropfen. Man zerdrückt sie und füllt sie zusammen mit dem Alkohol in ein weithalsiges Glas. Dieses stellt man für 6-8 Wochen an ein sonniges Plätzchen, nämlich so lange, bis die Farbe ausgezogen ist. Dann filtert man den Saft. Den Zucker kocht man im Wasser und erzeugt durch längeres Kochen eine Art Sirup. Diesen mischt man mit dem Holundersaft. Das Gemisch wird in Flaschen gefüllt und möglichst lange an einen dunklen Ort gestellt.

Holunder – Likör

Zutaten

1 1/2 l Holundersaft
500 g Zucker
5 Pk. Vanillinzucker
7 Tropfen Bittermandel
3/4 l Rum 54 %

Zubereitung

Die reifen Holunderdolden werden für die gewünschte Menge entsaftet. Den fertigen Holundersaft lässt man nun 1/4 Stunde kochen. Die Zutaten zufügen und alles noch einmal aufkochen lassen. Abkühlen lassen und in Flaschen abfüllen fertig.
Dieser Likör wurde auch bei der Apfelsektherstellung verwendet und nach dem entfernen des Hefepfropfens zugegeben.

Holunderlikör, verkochter Saftlikör

Das Kochen ist wichtig, um das im Saft enthaltene Gift Samburginin zu zerstören!

400 ml Saft (Dampfentsafter etc.)
150 - 200 g Zucker 5 Minuten kräftig aufkochen
4 Gewürznelken
2 Teelöffel Vanillearoma
1 Messerspitze Zimt
1/2 Teelöffel Zitronensäure

ergibt ca. 500 ml Extrakt

460 ml Extrakt
+ 540 ml Wodka (37,5 % vol.)
= 1000 ml Likör (20% vol.)

Eventuell nachwürzen mit einem Stück Zimtrinde und / oder Gewürznelke.
Likör grob filtern . Bei fein oder EK verstopfen die Poren .
Die zweite Variante wäre, den Zucker, nach dem EK- filtern zugeben .

Honiglikör (einfaches Rezept)

500 g Honig,
knapp 3/4 l heißes Wasser,
1 l Weingeist (90%).(aus der Apotheke)

Honig in heißem Wasser in einem Topf auflösen. Erkalten lassen. Weingeist hineinrühren. In Flaschen abfüllen und verkorken. Mindestens 14 Tage ruhen lassen. Erst dann sollte der Honiglikör getrunken werden. Das Aroma wird besser, je länger der Honiglikör lagert.

Ingwer-Likör

Zutaten:

1 kg weiße Johannisbeeren, 2 Liter Wasser, 1 kg Zucker, 200 g Ingwer gestoßen, 2 Liter Alkohol 70 %.

Zubereitung:

1 kg weiße Johannisbeeren werden mit 2 Liter Wasser gekocht und verrührt,

danach wird der Saft durch ein Tuch klar abgeseigt. In dem Saft kocht man

1 kg Zucker auf, schäumt ihn gut ab und läßt ihn erkalten. Auf 200 g gestoßenen Ingwer gibt man 2 Liter feinen 70 prozentigen Weingeist, gießt den erkalteten Zucker dazu und füllt die Masse in Flaschen, die man verkorkt 14 Tage in die Sonne stellt. Alsdann filtriert man den Likör und bringt ihn in die zur Aufbewahrung bestimmten Flaschen.

Ingwer-Likör 2

100 g Frischer Ingwer

150 g Zucker

1/4 l Klarer Schnaps; z.B. Wodka (Vol. 40 %)

1 Unbehandelte Zitrone.

1/3 l Wasser

Wasser mit dem klein geschnittenen Ingwer und einem Stück Zitronenschale 10 min leicht kochen. Den Saft der Zitronen und den Zucker zufügen und weiter kochen bis der Zucker vollkommen gelöst ist.

Den Sud durch ein feines Sieb kippen, abkühlen lassen und den Schnaps zufügen. In einer Flasche einige Tage stehen lassen.

Dann vorsichtig umfüllen oder abziehen, da sich unten die restlichen Feststoffe absetzen.

Wenn irgend ein Likör übrigens länger haltbar sein soll, muss er mindestens 20 % Zucker und 20 % Alkohol enthalten. Dieser enthält weniger.

Ingwerlikör 3

1 Apfelsaft
200 g Zucker
50 g frischer Ingwer
2 Nelken
1 Pigmentkörner
1 Weinbrand oder klarer Korn

Den Ingwer fein hacken.

Apfelsaft und Zucker auf 80° erhitzen, den Ingwer mit den Nelken, den Pigmentkörnern zugeben und 15 Min. leise köcheln lassen.

Den Sud abkühlen und mit Weinbrand aufgießen.

In ein Glas oder eine Flasche füllen und mindestens 1 Woche stehen lassen.

Den fertigen Likör durch ein sehr feines Sieb filtern. In Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Haltbarkeit: ca. 3 Monate

IRISH CREAM II (LIKOER)

100 g Vollmilchschokolade
5 Eigelb
200 g Zucker
1/8 l Kaffee, stark gebrüht
1/8 l Cognac, oder Whisky
1/8 l Korn
200 ml Sahne

Schokolade gut zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Eigelbe und Zucker hinzugeben und 5 Min. köcheln lassen. Nach und nach die anderen Zutaten hinzugeben (vorher in ein größeres Gefäß umschütten) und unter ständigem Rühren nochmals 6 Min. erhitzen.

Johannisbeerlikör (schwarzer, weißer, roter, würzig oder nicht gewürzt)

Rote oder Weiße Beeren
500 g Beeren
0,7 ltr. Wodka, Korn, oder Sprit ca. 40%
1 P Vanillinzucker
150 - 200 g Zucker

Schwarze Beeren
350 g Beeren
0,7 ltr. Wodka, Korn, oder Sprit ca. 40%
1 P Vanillinzucker
150 - 200 g Zucker

Wer es würziger mag kann 1 Prise gemahlene Gewürznelke und eine Prise Anis oder ein Blatt Pfefferminze und/oder Zitronenmelisse dazugeben.

Es ist ratsam den Zucker nach der Filtration zuzugeben, ruhig öfters filtrieren.

[Johannisbeerschnäpschen](#)

1 kg schwarze Johannisbeeren (sehr reif), 250 g Himbeeren, 500 g weißer Kandis, 2 Stk. Nelken, 2 l Weinbrand
Die Beeren waschen, leicht zerdrücken und in einen großen Steintopf geben, die Nelken und den Weinbrand dazugeben. Alles einmal gut umrühren und 4 Monate ziehen lassen. Durch ein Tuch filtern, gut ausdrücken und auf Flaschen füllen.

[Kaffeelikör 1](#)

50 g gemahlener Kaffee
1/2 l Wasser, 150 g Zucker
1 Vanilleschote
1/2 l Weingeist 90% (bekommt man in der Apotheke)

Gemahlene Kaffee in eine Kaffeekanne geben. Die Hälfte des Wassers aufkochen und noch sprudelnd auf den Kaffee gießen. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die andere Hälfte des Wassers mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote der Längenang halbie- ren. Das Mark mit einem Messer ausschaben. Auch in den Topf geben. Aufkochen. Leicht abkühlen lassen. Kaffee mit Satz, Zuckerlösung und

Weingeist in einem Topf mischen. Ganz abkühlen lassen. Ein dichtgewebtes Tuch (Kaffeefilter geht auch) anfeuchten. Den Kaffeelikör in ein anderes Gefäß filtern. Likör in sauber gespülte Flaschen füllen. Verkorken und 3 Wochen kühl lagern.

Kaffeelikör 2

500 g gemahlener Kaffee
5 P Vanillinzucker
4,2 L Weinbrand, Rum, Wodka oder Spirit ca. 40% Vol.

Ansatz 14 Tage stehen lassen. Danach abziehen, filtern und eine Zuckermischung aus 1kg Zucker und 0,5l Destilliertem Wasser zugeben. Sollten noch Trübungen vorhanden sein, gegebenenfalls 4 Wochen stehen lassen und erneut abziehen.

Kaffeelikör 3

100 g Kaffeebohnen (Mokka)
150 g weißer Kandis
1 Vanillestange,
1 Fl. Guter Rotwein.

Die Kaffeebohnen mit Kandis und Vanillestange in eine Flasche geben, dabei den Rotwein darübergießen. Den Likör 3 Wochen ziehen lassen, dabei täglich einmal aufschütteln. Anschließend durch einen Filter geben.

Kakaolikör

500 g Zucker,
60 g Zucker,
2 Pck. Vanillezucker,
2 x 0,25 l Milch,
0,5 l Rum

Den ersten 0,25 l Milch mit Kakao aufkochen, dann separat den zweiten 0,25 l Milch mit Zucker aufkochen. Zusammenmischen und 5 Min. kochen. Ausgekühlt den Rum und Vanillezucker dazugeben. (Etwas weniger Zucker nehmen, wenn man es nicht so süß mag.)

KANARISCHER ORANGENLIKOER

1/2 l Kanarischer Branntwein
- oder Rum
3 Orangen, Schalen davon
- weisse Haut entfernt
1/2 ts Gewuerzanis
500 g Zucker
1/2 l ; Wasser

Alle Zutaten ausser Wasser und Zucker mischen, in eine Flasche oder Glasgefäss tun und gut verschlossen 8 Tage stehenlassen.

Aus Wasser und Zucker einen Sirup zubereiten, bis er Faeden zieht (Holzloeffel verwenden). Erkalten lassen.

Den Branntwein durch ein Stoffsieb (oder ein Tuch) giessen und den Zuckersirup beimischen.

Gut verschlossen in Flaschen aufbewahren. Je aelter der Likoeer wird, desto besser schmeckt er. Man kann ihn aber auch sofort geniessen.

Karamell-Likör /Viola

1 Dose Milchmädchen-Karamel
1 Becher Sahne
1/2 l Korn, 32%

Ich mische zuerst die Sahne mit dem Karamell im Standmixer. Dann gieße ich den Schnappes einfach dazu und mixe noch einmal kurz durch.

Kirschlikör 1

1 kg Sauerkirschen
1 ltr. Wodka, Korn oder Spirit
1 Messerspitze Zimt
4 Gewürznelken
10 aufgeschlagene Kirschkerne
mind. 200 g Zucker

Kirschen waschen, entstielen und entkernen. 10 Kirschkerne mit einem Hammer aufschlagen oder mit einem Nussknacker zerbrechen und mit in

das Ansatzgefäß begeben. Nach 4 Wochen den Ansatz abziehen und filtern.

Kirschlikör 2

200 g reife Schattenmorellen,
200 g weißer Kandis,
1 kleines Stück Zimtstange,
1 Nelke,
1 Stück Orangenschale,
1 Flasche Korn.

Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Mit Kandis, Zimtstange, Nelke, Orangenschale und einigen zerschlagenen Kirschsteinen in Flaschen füllen und mit Korn aufgießen. 10 Wochen stehen lassen. Dann durch ein Haarsieb filtern, in Flaschen füllen und verschließen. Einige Wochen ruhen lassen.

Kirsch-Likör 3

Zutaten:

1 kg Kirschen, 1 Tasse schwarze Johannisbeeren, 30 g Zimt, 10 g Vanille, 2 Liter Brantwein, 500 g Zucker.

Zubereitung:

Die Kirschen, halb süß, halb sauer werden abgestielt und entkernt und die Kerne zerstoßen, beides wird in Flaschen gefüllt, dazu kommen 1 Tasse schwarze Johannisbeeren, Zimt, und 1 g Vanille. Nachdem man 2 Liter Branntwein aufgegossen, läßt man die Masse

3-4 Wochen in der Sonne destillieren, gießt alsdann den Saft ab, durch ein feines Tuch, mischt 500 g geklärten Zucker darunter und bringt die fertig gefüllten Flaschen an einen kühlen Ort.

Kleelikör, der besondere

Seinen feinen Geschmack bekommt dieser Likör von den in der Blüte stehenden Köpfen des Rotklee. Auf 1 l Korn nimmt man 3 Handvoll Kleeblüte. Mit 100 g weißen Kandis wird der Ansatz 6 Wochen warm gestellt. Nach dem filtrieren und abfüllen benötigt der Ansatz noch 2-3 Wochen zur Nachreife.

Kolanusslikör

100 g gemahlene Kolanüsse
4,2 L Doppelkorn 37,5 Vol. %
20 g Rosinen
125 ml Orangensaftkonzentrat
12 g geriebene Zitronenschale
10 g Zitronensäure
3 g Muskatnuss
3 g Kardamon
5 g Nelken

Täglich umrühren oder schütteln. Den Ansatz 7 Tage stehen lassen danach filtern und Zuckerlösung zugeben.

Zuckerlösung: 750 - 1000 g Zucker in 0,5 l Rotwein aufkochen und den Schaum abschöpfen.

Kräuterschnäpschen

1 KG Zucker, 4 l Alkohol 38%, 8 g Weinstein, 8 g Tausendguldenkraut, 15 g Alantwurzel, 15 g Enzianwurzel, 24 g Sternanis, 8 g gewöhnlichen Anis, 100 g Pomeranzenschale.

Die Gewürze werden in den Alkohol getan und 2-3 Wochen darin stehen gelassen. Dann filtert man die Flüssigkeit und mischt sie mit dem Zucker. Man zieht das Ganze auf Flaschen und läßt es einige Wochen ruhen.

2. Rezept:

1 l Rum, 4 g Nelken, 4 g Kardamom, 100 g Enzianwurzel, 50 g Orangenschale, 6 g Zimtstange, 30 g rotes Sandelholz

Die Gewürze schüttet man in den Rum und läßt sie einige Tage stehen. Dann gießt man durch einen Filter, zieht die Flüssigkeit auf Flaschen und läßt sie ruhen.

3. Rezept:

1 kg Kandis, 1 Zitronenschale, je 2 g Kamille, Oregano, Minze, Salbei, Rosmarin, Thymian, Basilikum (Alles aus der Apotheke) mit 2 l Korn ansetzen und nach 4 Wochen filtern.

Le Poupon (Milchlikör)

1/2 l Milch,
500 g Zucker,
1 geviertelte Zitrone,
1/2 l Obstschnaps,
1 aufgeschnittener Vanillestengel.

Alle Zutaten in ein Gefäss geben und 12 Tage ziehen lassen. Der Zucker sollte sich in den ersten paar Tagen lösen, und die Zitronensäure lässt die Milch ausflocken. Der Anblick mag abstoßend sein, doch am Ende der 12 Tage filtriert man das Ganze, und es bleibt nur eine klare goldgelbe Flüssigkeit mit einem wunderbar sämigen Geschmack übrig. Ich habe in eigener Regie Varianten mit Orangen und Limetten statt Zitronen ausprobiert. Der Limetten-Poupon schmeckte schlussendlich weniger gut, was möglicherweise daran lag, dass die Limetten sich aus irgend einem Grund bräunlich verfärbten. Der Orangen-Poupon hingegen erfreut mit einem ganz köstlichen Aroma, das zwar nicht stark vom Poupon abweicht, aber doch merklich anders ist. Bei den Orangen ist aber zu beachten, dass sie wegen des geringeren Säuregehalts die Milch weniger stark fällen. Man muss daher entweder mehr Orange dazufügen (Orangen sind ja i.A. so wieso grösser als Zitronen) oder, was ich mit Erfolg ausprobiert habe, ein Stück Zitrone den Orangenschnitzen beifügen.

Likör aus Sirup

1,0 l Fruchtsirup und 0,5 l 70%igem Weingeist mischen und in ein Gefäss füllen. Das Gefäss gut verschließen und 8 Tage an einem warmen Ort ziehen lassen.

Nach 8 Tagen Likör filtrieren, verkosten, eventuell mit abgekochtem Wasser verdünnen. Fertigen Likör in 2 Flaschen mit je 0,75 l Inhalt füllen, 4-8 Wochen reifen lassen.

Likör nach Chartreuse-Art

Zutaten

2 Stück Sternanis
1/2 Tl. Anissamen
1/2 Tl. Korianderkörner
3 El. Getrocknete Pfefferminz
-- wenig zerrieben
-- oder
1 Bd. Frische Kräuter
3 El. Getrocknete Melisseblätter
-- oder
1 Bd. Frische Kräuter
200 ccm Feinsprit, ca. 95 Vol-o/o (Apotheke)
1/2 Limone; abgeriebene Schale
250 g Zucker
350 ml ;Wasser
Grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Sternanis, Anissamen und Korianderkörner in einem Mörser fein zerstossen. Kräuter, Gewürze, Feinsprit, Limonenschale in ein gut zu verschliessendes Glas geben und an einem warmen Ort eine Woche stehen lassen. Von Zeit zu Zeit schütteln.

Anschliessend den Alkohol absieben und auffangen. Zucker mit dem Wasser aufkochen, mit dem Alkohol vermischen, wieder in das Gefäss zu den Kräutern füllen und nochmals zwei Wochen durchziehen lassen.

Den Likör zuerst durch ein feinmaschiges Sieb, anschliessend durch ein Gazetuch oder einen Geleesack filtrieren. In eine Flasche füllen und gut verschliessen.

Haltbarkeit: 1 Jahr an einem dunklen, kühlen Ort. Der Likör sollte bis zum Öffnen noch einige Wochen stehen gelassen werden.

Gepostet von Rene Gagnaux

Likör von Waldhimbeeren

Zutaten

1 kg Waldhimbeeren
(stattdessen auch 1125 g Gartenhimbeeren)
1 Vanilleschote
350g weisser Kandiszucker
1l Himbeergeist
ein Stück unbehandelte Zitronenschale

Zubereitung

1.) Himbeeren waschen auf Küchenpapier trocknen lassen

2.) Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit der Öffnung nach oben auseinanderdrücken. Den Kandis zerschlagen. Die Beeren, die Vanilleschote und den Zucker mischen über Nacht stehen lassen. Der Zucker sollte sich dabei auflösen.

3.) Am nächsten Tag alles in eine bauchige Flasche füllen und den Himbeergeist darübergießen. Die Flasche gut verkorken und an einen hellen Platz jedoch nicht in die pralle Sonne stellen. Den Likör 3 Wochen reifen lassen. Hin und wieder rütteln.

4.) Ein Kunststoffsieb mit einem Mulltuch auslegen und den Likör abseihen. In kleinen Flaschen gut verschlossen nicht zu hell bis zu 8 Monaten haltbar.

Limoncello

Ich mache jedes Jahr in Italien meinen Zitronenlikör (Limoncello), da wir dort die frischen Zitronen im Garten haben.

Von der Schale, hauchdünn geschnitten, mache ich den Limoncello und von dem Rest, mache ich meine Zitronenmarmelade.

Man kann ja so gute Sachen nicht verkommen lassen

Zum Limoncello musst Du jedenfalls ungespritzte Zitronen haben. Die werden ganz dünn geschält, dass möglichst nichts von der weißen Haut dabei ist.

Da nehmen wir so ca. 8-10 Zitronen. Das kommt in eine Flasche. Darauf kommt 1 Liter 95%tiger Alkohol (der hier in Deutschland sehr teuer ist) Das läßt man so 4-8 Tage ziehen.

Dann koche ich 1 1/4 Liter Wasser (mit je nach Geschmack) 400 bis 600 gr. Zucker auf.

Erkalten lassen, Zitronenschnaps durchsieben und zusammenschütten.

Dann erhältst Du den etwas trüben gelben Limoncello. Gut bei Erkältungen und auch sonst

Limoncello - Zitronenlikör

(ergibt ca. 1 Liter)

5 Bio-Zitronen heiß abwaschen, mit einem Sparschäler sehr dünn schälen, weiße Hautreste vollständig entfernen. Zitronenschalen in eine Flasche geben, mit 1 l Wodka begießen. Flasche fest verschließen. 4 Tage bei Zimmertemperatur ruhen lassen. 250 g Zucker mit 1 l Wasser 5 Min. sprudelnd kochen, abschäumen, abkühlen lassen. Wodka mit Zitronenschalen durch ein Sieb, das mit einer Filtertüte ausgelegt ist, gießen, gut abtropfen lassen. Mit dem Zuckersirup mischen, in eine sterilisierte, dekorative

Flasche (Flasche 20 Min. bei 170 Grad im Backofen erhitzen) füllen, gut verschließen. Flasche eventuell mit getrockneten Zitronenscheiben und Tannenzweigen dekorieren. Limoncello hält sich ein Jahr.

Löwenzahnlikör 1

300 g Löwenzahnblüten (Kuhblume) ohne Stengel und Blattgrün
2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
Saft von 4 Zitronen
3 l Wodka oder Korn
Zuckerlösung aus 450 g Zucker und 450 g Wasser

Waschen sie die Blüten und trennen Sie das Blattgrün. Setzen sie alles , außer den Zucker, für 4 Wochen an. Anschließend filtern, und die Zuckerlösung bei geben.

Löwenzahnlikör 2

500 g Löwenzahnwurzeln
2 1/2 l Wasser
900 g Zucker
100 g Dunkles Schokoladenpulver -- ungesüsst
2 dl Cognac
1 l Alkohol; 96 Vol-%(aus der Apotheke)

Die Wurzeln werden in August gesammelt. Die gut geputzten und gewaschenen Wurzeln in etwa 15 mm lange Stücke schneiden und im Ofen bei 70 bis 80 Grad während etwa 3 Stunden trocknen. Anschliessend bei 200 Grad im Ofen rösten. Abkühlen und in einer Kaffeemühle mahlen. Wasser und Zucker aufkochen. Die gemahlene Löwenzahnwurzeln sowie das Schokoladenpulver einrühren. Erkalten lassen, dann Cognac und Alkohol beimischen. Acht Tage stehenlassen, danach durch einen Kaffeefilter seihen und in Flaschen abfüllen. Kalt servieren.

Löwenzahnschnaps

Die Zutaten: 100bis 150g Löwenzahnblüten (voll aufgeblüht), 300 g Zucker, 250 ml Wasser, zwei Zitronen, Saft von zwei weiteren Zitronen, 750 ml Weingeist 90%, 750 ml destilliertes Wasser

Die Herstellung

Löwenzahnblüten waschen und dann kopfüber auf Küchentrepp trocknen. Die Blüten dürfen nicht mehr feucht sein, wenn der Ansatz bereitet wird. Auf die Blüten wird im Ansatzgefäß der Zucker gegeben, der zuvor in Wasser unter Erwärmung aufgelöst und dann abgekühlt wurde. Die Zitronen (samt Schale) in Scheiben schneiden und in das Ansatzgefäß geben, den Zitronensaft darüber gießen. Dieser Ansatz wird zunächst eine Woche warm gelagert, bevor Weingeist und destilliertes Wasser hinzugefügt werden. Den gesamten Ansatz füllen Sie in eine saubere, etwa eineinhalb Liter fassende Flasche. In dieser ruht der Likör zwei bis drei Monate lang. Dann beginnt der aromatische Genuss.

Maracuja-Likör

Milchmädchen-Karamell-Likör

1 geschlossene Dose Milchmädchen in Wasser ca. 50 Min. im Schnellkochtopf kochen. Abkühlen lassen und mit 200 ml Sahne gut mixen. 1/2- 3/4 l Korn (32%) aufgießen und verrühren.

Mirabellenlikör

500 g Mirabellen
5 aufgeschlagene Kerne
1 Liter Korn, Wodka, Sprit 40 %
50 ml Obstler
150 g - 200 g Zucker
3g Zitronensäure

Den Ansatz ruhig 4 Wochen oder länger stehen lassen. Dann etwas Antigel oder Klärwunder hinzugeben. Die Klärung dauert etwas länger.

Nougatlikör

Zutaten:

150 g Nougat
6 Eigelb
50 g Zucker
150 g Süße Sahne
350 ml Rum (40 Vol.-%)
1/2 Vanilleschote

Zubereitung

Nougat in sehr feine Würfel schneiden, zusammen mit den Eigelben und Zucker im Mixer zu einer cremigen Masse rühren.

Sahne langsam, in dünnem Strahl unter die Nougatmasse rühren. Zuletzt Rum langsam unterrühren.

In eine Karaffe füllen. Vanilleschote längs aufschlitzen und als Aroma in den Likör geben. Kühl servieren.

Nougatlikör (1 Port.) 2

500 g Zucker
500 ml Milch
200 ml Weingeist, 96% (Apotheke)
150 g Nußnougat, dunkel
50 g Schokolade, Bitter
1 Stange Zimt
2 Eier, davon das Eigelb
250 ml Sahne

Milch, Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen und dann den kleingeschnittenen Nougat und die Schokolade darin auflösen. Die beiden Eigelbe mit 2 EL Zucker verrühren und einen Schöpflöffel heiße Nougatmilch dazurühren und zur restlichen Milch geben. Wenn alles etwas abgekühlt ist die Sahne dazurühren und nach völligem Erkalten den Weingeist dazugeben. Durch ein Sieb gießen und in Flaschen abfüllen.

Nicht im Kühlschrank lagern, sonst wird der Likör zu zäh.

Nusslikör

5 Eigelb
200 g Zucker
100 g Nusskuvertüre

1 Becher Sahne
1 Doppelkorn

Eigelb, Zucker und Nußkuvertüre auf ca. 80° erhitzen. Nach 4 Min. den Doppelkorn und die Sahne zugeben.

Nußwasser aus dem Elsaß

60 grüne Walnüsse
2 l Weinbrand
1/4 l Kirschwasser
8 Nelken
1 Stückchen Zimtstange (ca. 3 cm)
500 g Kandiszucker
500 g feiner Zucker

Früchte waschen, trockentupfen und in Viertel schneiden. Mit Cognac, Kirschwasser, Nelken, Zimt und Kandiszucker in eine ausreichend große Flasche füllen. Gut verkorken. An einem warmen oder sonnigen Platz 4 Wochen stehenlassen. Zwischendurch oft schütteln. Die inzwischen braun gefärbte Flüssigkeit durch ein Tuch abseihen. Zucker hineingeben. Sobald er sich völlig aufgelöst hat, den Likör in gespülte, getrocknete Flaschen abfüllen. Verkorkt lagern. Lange Lagerzeit und Ruhe heben die Qualität.

Orangenblütenlikör

100 g Orangenblüten (Reformhaus, Apotheke)
2,8 l Wodka
600 g Zucker
0,5 l trockener Weißwein

Die Orangenblüten werden 1 Woche mit dem Alkohol angesetzt. Nach einer Woche filtern Sie die Blüten von dem Ansatz ab. Erhitzen Sie den Wein und lösen den Zucker darin auf. Geben Sie Ihre angefertigte Zuckerlösung dem Ansatz bei. Möchten Sie den Likör etwas klarer, ziehen Sie diesen nach ein paar Wochen ab und erneut filtern. Der Likör benötigt eine Reifezeit von 2 Monaten.

Orangenlikör

7 vollreife Orangen (unbehandelt)
4 Nelken
eine Zimtstange,
Mark 1 Vanillestange
900 ml 50%iger Weingeist
500 g feiner Zucker
200 ml destilliertes Wasser

Die unter heißem Wasser abgebürsteten Orangen an der Oberfläche schälen (ohne weiße Schalenreste). Die Schalen in dünne Streifchen schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten - Zimtstange brechen - sowie dem 50%igem Weingeist in ein Ansatzgefäß geben und gut verschlossen an einem dunklen Ort acht Wochen lang stehen lassen. Ab und zu schütteln. Den Zucker in dem destilliertem Wasser bei milder Hitze auflösen und zum Ansatz geben. Das Ganze weitere acht Wochen lang stehen lassen und dann doppelt abfiltrieren (erst Sieb, dann Kaffeefilter). Der sehr aromatische Orangenlikör ist etwa ein Jahr haltbar.

Orangenlikör 2

1 kg Kandiszucker,
3/4 l Wasser (abgekocht)
6 Orangen mit unbehandelter Schale,
3/4 l Weingeist (90%).

Kandiszucker zerkleinern und in einem Topf mit dem Wasser erhitzen und auflösen. Abkühlen lassen. Orangen abreiben und auspressen. Schale und Saft mit dem Weingeist in die Zuckerlösung geben. In eine Flasche füllen, gut verkorken und an einem warmen Ort stehenlassen. Täglich einmal kräftig durchschütteln. Nach 3 Wochen filtern. Flasche reinigen. Orangenlikör wieder einfüllen und nochmal 3 Wochen stehenlassen.

Übrigens: Sie können diesen Likör auch varüeren. Nehmen Sie nur 5 Orangen und dazu 1 Zitrone - auf diese Weise schmeckt der Likör etwas säuerlicher und zugleich angenehm erfrischend.

Orangenlikör 3

Zutaten für 1 Liter:

1 unbehandelte Orange (z.B. aus Bioladen)

8 Gewürznelken

2 Sternanis

125 g weißer Kandis

1 Flasche Weizenkorn (Inhalt: 0,7 l, 32 Vol %)

1 Einweckglas, in das eine Orange passt.

Die Orange muss mit den Nelken bespickt und anschließend mit dem Sternanis in das Einweckglas gegeben werden. Nun müsst ihr das Glas mit dem Weizenkorn auffüllen, den Kandis hinzugeben und das Gefäß verschließen. Der Orangenlikör muss jetzt etwa 3 Wochen an einem warmen Ort reifen. In dieser Zeit löst sich der Kandis auf. Nach der Reifezeit kann der Orangenlikör umgefüllt werden.

Damit es schön aussieht, empfehlen wir Euch, den Likör in eine schöne Flasche umzufüllen und mit einer Schleife zu schmücken

Ostfriesische Bohnensuppe

4 Päckchen a. 100 g Rosinen

100 g Kandis braun oder hell ; evtl. etwas mehr

1 l Brantwein (Vol 40%)

500 ml (0,5 l) Klarer Korn Vol 38%

Rosinen waschen und kurz im klaren Korn zusammen mit den Kandis aufkochen.

Anschließend in einem Rumtopf oder sonstigem Gefäß(kein Metall) zusammen mit dem

Brantwein ziehen lassen. Je länger, desto besser der Geschmack.

Essen/Trinken: Mit einer herkömmlichen Bohnensuppe hat dieses Getränk

nichts zu tun, sondern es ist ein beliebtes Getränk, das bei allen Familienfeiern wie Kindtaufen, Hochzeiten und Geburtstagen getrunken wird. Serviert wird in einem Bowleglas mit einem kleinen Löffel für die Rosinen.

PS: Hilft dem Vater auf das Fahrrad

Pfefferminzlikör

250 g grüne Pfefferminze,

3 Muskatblüten,
10 Gewürznelken,
Scha/e 1 ungespritzten Zitrone
Scha/e 1 ungespritzten Orange,
0,25 l Weingeist (90%J,
150-200 g Zucker,
0,6l Wasser.

Minzblätter mit Muskatblüten, Nelken und Orangenschale in eine Flasche geben. Weingeist darübergießen und verschließen. 2-3 Wochen an einem dunklen Ort durchziehen lassen. Filtrieren. Zucker und Wasser erhitzen, klären und abgekühlt mit dem Alkohol mischen

und in Flaschen füllen.

Pfefferminzlikör

250g frische Pfefferminze
3 Muskatblüten
10 Gewürznelken
1 Orange (Schale)
500 ml Weingeist (90%)[aus der Apotheke]
150-200 gr Zucker
375 ml Wasser

Die ersten 4 Zutaten in eine Flasche geben, Weingeist darübergießen, Flasche schließen. 2-3 Wochen im dunkeln durchziehen lassen, filtern. Zucker und Wasser erhitzen, klären, abgekühlt mit dem Alkohol mischen und in Flaschen abfüllen. Kühl aufbewahren.

Pfirsichlikör 1

immer gern getrunken

Er ist schnell und einfach zubereitet. Man nehme für 1 l Korn, 4 reife, wohlschmeckende Pfirsiche und schneide sie in Spalten. Je nach Geschmack gibt man 100-150 g weißen Kandis dazu. 6-8 Wochen warm stellen und nach dem Abfüllen noch 2-3 Wochen reifen lassen. Die Früchte eignen sich hervorragend zu Eis oder Pfannkuchen.

Pfirsichlikör 2

1 große Dose Pfirsiche (850 ml) mit Saft
1 Becher Sahne
1 Tafel Luftschokolade weiß
6-7 Eidotter
200 g Zucker
3 Stück Jogurette Erdbeer
1 Doppelkorn

Alle Zutaten, bis auf den Doppelkorn, auf ca. 80 °C erhitzen. Doppelkorn zugeben.

Pflaumenlikör, (Zwetschkenlikör)

500 g reife Pflaumen, Zwetschken
3 Gewürznelken
1 Liter Korn, Wodka, Sprit 40 %
50 ml Pflaumenbranntwein
150 g - 200 g Zucker
3 g Zitronensäure

Wer mag kann noch ein Stückchen Stangenzimt hinzugeben. Den Ansatz ruhig 4 Wochen oder länger stehen lassen. Dann etwas Antigel oder Klärwunder hinzugeben. Die Klärung dauert etwas länger.

Quittenlikör

2 kg Quitten
200 g Zucker
200 ml ; Wasser (1)
3 Sternanis
2 Zimtstangen
3 Nelkenköpfe (Gewürz)
1 1/2 l ; Wasser (2)
1 1/2 l Korn

Die Quitten schälen und mit dem Kerngehäuse sehr klein schneiden. Zucker mit Wasser (1), Sternanis, Zimtstangen und Nelkenköpfen ohne Deckel 4 Minuten sprudelnd kochen. Mit dem Wasser (2) über die Quitten gießen und zugedeckt bei 225 °C etwa 1 1/2 Stunden auf dem Backofenboden garen. Über Nacht im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Dann durch ein Mulltuch abgiessen, mit dem Korn verrühren und auf Flaschen ziehen.

Quelle: -essen & trinken 11/96

Quittenlikör

1 kg Quitten,
400 g Zucker,
Saft von 2 Zitronen,
0,75 l Korn 38%

Quitten fein raspeln, mit Zucker vermischen und 24 Std. ruhen lassen. Anschließend Zitrone und Korn dazugeben und 4 Wochen ziehen lassen. Ab und zu schütteln. Anschließend abfiltern und nochmals 6 Wochen ruhen lassen.

Quittenlikör mit Kirsch

Zutaten:

1 kg Quitten
300 g Vollrohrzucker
400 ml Kirsch
1 Sternanis
2 Unbehandelte Zitronen -- abgeriebene Schale
2 Esslöffel Ingwer; fein gerieben

Die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen. Mit der Bircher-Rohkostreibe reiben. Mit dem Zucker mischen. 24 Stunden stehen lassen.

Das Quittenmus durch ein Sieb drücken, den Saft auffangen.

Quittensaft und übrige Zutaten in eine Flasche mit Verschluss füllen. Die Flasche 14 Tage an einen hellen Ort stellen und einmal täglich kräftig schütteln.

Den Flascheninhalt filtrieren, d. h. durch ein feines Tuch oder einen Kaffeefilter aus Papier laufen lassen.

Rhabarberlikör

600 ml Wodka oder Korn
150 - 200 g Zucker

300 ml Rahbarbersaft
250 mg Kohlensaurer Kalk zum ausfällen der giftigen Oxalsäure

oder

1 kg kleingeschnittene Rahbarberstückchen
2 Liter 40% Alkohol
500 g Zucker
2 g Kohlensaurer Kalk zum ausfällen

Nach belieben können sie den Likör mit etwas Vanillinzucker und ein wenig Zimt abrunden. Ansatzdauer 4 Wochen, den Likör dann vom Kalk und Trub abziehen.

Rosmarinschnaps (Ansatzschnaps)

4,8 l Wodka, Korn, Sprit 35- 40 %
10 - 15 Zweige Rosmarin
Zuckerlösung aus mind. 500 g Zucker

Die Zweige Rosmarin werden in einem Glasballon mit dem 35 - 40 % Alkohol bis zum Rand aufgefüllt. Der Ballon wird verschlossen und für 2 Wochen an einem warmen und dunklen Ort gestellt. Anschließend wird der Ansatz abgezogen und filtriert. Nach dem Filtern kommt die Zuckerlösung in den Ansatz - Reifezeit: 3 Monate.

Roter Traubenlikör

0,6 l Tresterbrand 40 % Vol.
0,4 l Roter Traubensaft

Den Liköransatz mit eventuell mit 50 g Zucker nachsüßen.

Rotweinlikör

2 Liter Rotwein, 1 1/2 kg Zucker, 1/4 Liter Rum, 3/8 Liter Weingeist (90 %-igen), 2 Fläschchen Vanille-Aroma, 2 Fläschchen Blutoragen (beides von "Stella" bekommt man in der Apotheke). Zubereitung: Den Rotwein mit dem Zucker aufkochen und auskühlen lassen. Die restlichen Zutaten

miteinander vermengen und in den Rotwein geben, gut durchmischen, danach in Flaschen füllen, kann man sofort verkosten.

Sanddornlikör

200 ml Sanddornsaft oder 400 g Beeren
200 ml Weißwein
700 ml Korn
150 - 250 g Zucker

Beim ansetzen der Beeren wird eine schöne Farbe erzielt. Die Klärung dauert etwas länger. Bei der Lagerreife auf Dunkelheit achten.

Schlehen-Wein

600 g Schlehen
700 ml Rotwein; Merlot
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
3 Anissterne
1 Zitrone
-- Schale dünn abgeschält
300 g Honig
700 ml Wodka

Die sauber gewaschenen und gut abgetropften Schlehen im Mörser leicht zerstampfen; ein Teil der Steine sollte auch zerstoßen werden, dadurch bekommt das Getränk ein angenehmes Aroma. Das Mus in einen passenden Topf geben. Rotwein, Gewürze und Zitronenschale beifügen und 3 bis 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Alles filtrieren und die Flüssigkeit kurz aufkochen. Auf 40 Grad abkühlen lassen und den Honig einrühren. Nach dem vollständigen Auskühlen den Wodka dazugeben.

In Flaschen abfüllen und gut verschließen. Kühlen und dunkel lagern.

Schlehenlikör

600 gr. Schlehen (entweder nach dem ersten Frost gesammelt oder vorher 14 Tagen in der Gefriertruhe gefroren) 250 gr. braunen Kandiszucker

700 ml RUM 54% (1 Flasche) In ein 1,5 Ltr. Einmachglas gefüllt, mit Deckel, Gummiring und Klammer verschließen und mindestens 8 Tage stehen lassen. Die Flüssigkeit dann mit einem Teesieb in ein anderes Gefäß umfüllen und die gleichen Früchte, aber ohne zusätzlichen Zucker, nochmals mit einer Flasche RUM 40% (700 ml) auffüllen und wieder mindestens 8 Tage warten. Die Früchte mit einem Teesieb abfiltrieren und beide Flüssigkeiten zusammenmischen. Danach alles durch einen Papier-Teefilter filtern (ist feiner als ein Kaffeefilter). Wenn man nur einen Kaffeefilter verwendet, hat man noch feine Trübstoffe im Likör und einen wesentlich bitteren Geschmack. Der fertige Likör hat nachher gut 40% Alkohol, schmeckt aber wie ein 25%iger. Er ist bei unseren Frauen sehr beliebt, nur, nach dem 4-5 Glas kann man nichts mehr rückgängig machen.

Schlehenlikör

Die reifen Früchte Ende November nach dem ersten Frost von ihren Stielen befreien und kalt waschen. Gut abgetropft werden auf 1 l (Liter) Schlehen 2 l Korn und 500 g Kandis gegeben. Als Beigabe 2-3 Nelken und 1 Stange Zimt. Das Ganze in ein gut verschlossenes Gefäß und 5-6 Wochen hell und warm aufstellen. 1-2 mal in der Woche schütteln. Anschließend filtrieren, abfüllen und einige Zeit reifen lassen.

Schlehenlikör

200 g reife Schlehen, die schon Frost mitbekommen
- haben
150 g weisser Kandis
1 Vanillestange
1 Flasche Korn

Die Schlehen gut waschen und mit dem Kandis in eine Flasche geben, dann die aufgeschlitzte Vanillestange hinzufügen und alles mit Korn uebergießen. Die Flasche verkorken und mindestens 2 Monate stehen lassen. Dann nach Wunsch den Likoer in eine Likoerflasche filtern.

Schoko-Mint-Likör

6 Stück „Werthers Echte“ und
125 g Zucker im Thermomix auf Stufe Turbo ca. 10 sec. zerkleinern.

100 g Bitterschokolade und
25 g Vollmilkschokolade zugeben und nochmals ca. 15 sec. auf Stufe 1
zerkleinern.

1 Sahne mit
1 Meßbecher (ca. 225 ml) Milch in einem Topf erhitzen und durch die De-
ckelöffnung zugeben. Das Ganze noch 7 Min. auf 100 , Stufe 1 weiter er-
hitzen.

350 ml weißen Rum und
ca. 4 Tropfen Minzöl zugießen und 3 min. Stufe 1 ohne Temperatur wei-
termixen.

Den fertigen Schoko-Minze-Likör in Flaschen (nicht ganz voll machen) fül-
len und während des Abkühlens mehrfach schütteln.

Schokolikör

2 Päckchen Vanillezucker
15 Eier
0,75 L Milch
750 g bis 1000g Zucker
1250 ml Spirit 96% oder 3 L 40% Rum, Weinbrand etc.

Die Milch kurz aufkochen und den Kakao und Zucker unter rühren auflö-
sen. Die Flüssigkeit auf 30 C abkühlen lassen und in einen Mixer geben.
Geben Sie nun die Eier und den Vanillezucker hinzu. Zu guter letzt den
Alkohol. Sollten Sie weniger als 5 l Flüssigkeit haben, so füllen Sie mit
Wasser den noch fehlenden Anteil auf. Erwärmen Sie die Flüssigkeit, unter
ständigen rühren z.B. im Wasserbad auf 40 C . Lassen Sie die noch warme
Flüssigkeit durch ein feines Kunststoffsieb laufen und füllen Sie den Scho-
kolikör sofort ab.

Schokoladenlikör 2

6 Eigelb
250 g Zucker
1 TL Kakaopulver
1 EL Schokoladenpulver

1 Becher Sahne
1 Doppelkorn

Eigelb, Zucker, Kakao und Schokoladenpulver auf ca. 80 °C erwärmen. Nach 4 Min. den Doppelkorn und die Sahne zugeben

Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg)

Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg)
Junge Tannenspitzen (ca. 1 Handvoll)
4 Esslöffel Honig
3/4 l Korn, 40 Vol.-%

Eine Literflasche zu einem Drittel mit gewaschenen Tannenspitzen füllen. Den Honig zugeben und den Korn dazugießen. Drei Monate ziehen lassen. Soll auch gut gegen Heiserkeit und Erkältung sein, sagt der Volksmund.

Tupper-Sahne-Nutella-Cognak-Likör

1.
200 ml. Sahne
50 ml. Cognak
2 Eßl. Nutella im Schüttelbecher schaumig schütteln.

2.
2 Wichtel Kabapulver
2 Wichtel Puderzucker
1 Becher süße Sahne
1-2 Wichtel Cognak im Schüttelbecher schaumig schütteln.

Tussi Schnaps

Hier noch ein neues tolles Rezept

700 g Maracujajoghurt
600 ml süße Sahne
1/4 l Korn oder Baccardi
135 g Zucker
1/2 l Maracujasaft

alles schütteln und kalt servieren.

oder
150 ml Korn,
100 ml Sirup nach wahl
250 g Naturjoghurt
250 ml Sahne (bei Bedarf auch mehr)
1 Pck. Vanillezucker
schütteln und fertig

Vanille-Blitz-Likör

Zutaten:

150 ml Milch
200 g Schlagsahne
100 g gesiebter Puderzucker
100 ml Weinbrand
1 Päckchen Dr. Oetker Dessert-Soße ohne Kochen Vanille-Geschmack

Zubereiten: Alle Zutaten nacheinander in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab 1 Minute lang verrühren.

Oder: Alle Zutaten nacheinander in einen Mixbecher einer Küchenmaschine geben und 1 Minute lang durchmischen. Ein Handrührgerät mit Rührbesen eignet sich für dieses Likörrezept nicht.

Vanille-Sahne-Likör

Zutaten:

2 Vanilleschoten, 1/2 Liter Sahne, 100 g gemahlene Mandeln, 3 Eigelb,
125 g Zucker, 3/4 Liter Wodka.

Zubereitung:

Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark in ein Schälchen geben. Die Sahne mit den Vanilleschoten und den Mandeln aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Schoten herausnehmen. In ein Tuch schütten und abseihen und kräftig ausdrücken. Die Eigelbe mit dem Zucker dickschaumig schlagen bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Dann die Mandelsahne und das Mark langsam

dazu geben. Zum Schluß den Wodka langsam einrühren. Den Likör in kleine Flaschen füllen und etwa 1 Woche kühl und dunkel stellen. Vor dem Servieren schütteln und kühl aufbewahren.

Vanillelikör 2

125 g Zucker, 1/3 l Wasser (abgekocht)
1 Vanillstange
1/4 l Weingest 90% (bekommt man in der Apotheke)
4 Eßlöffel Rum (40%)

Zucker, Wasser und die aufgeschnittene Vanillestange in einen Topf geben. Aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Vanillestange entfernen. Zuckerwasser durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Anschließend mit Weingeist und Rum mischen. In eine heiß ausgespülte, abgetropfte Flasche füllen und verkorken. Kühl lagern. 4 Wochen ziehen lassen.

Vanille-Sahne-Likör 3

2 Vanilleschoten, 100g gemahlene Mandeln, 500 ml süße Sahne, 3 Eigelb, 125 ml Zuckerlösung, 750 ml Doppelkorn
Die Vanilleschoten auskratzen. Die leeren Schoten mit den Mandeln und der Sahne erhitzen und 10 min. ziehen lassen. Durch ein feines Sieb seihen, damit die Mandeln von der Sahne getrennt werden. Abkühlen lassen. Die 3 Eigelb mit der Zuckerlösung dickschaumig schlagen und langsam in die abgekühlte Mandel-Sahne gießen. Zum Schluß den Doppelkorn darauf. In Flaschen abfüllen und ca. 1 Woche im Kühlschrank reifen lassen. Vor dem Servieren gut schütteln.

Vanillelikör 4

4 Vanillestangen,
125 g weißer Kandis,
1 Fl. Arrak

Die Vanillestangen der Länge nach aufschlitzen, in eine Flasche geben und den Kandis zufügen. Mit Arrak übergießen und alles kräftig schütteln. Den Likör ca. 2 Wochen ziehen lassen, zwischendurch immer wieder schütteln. Durch einen Filter gießen und leicht gekühlt servieren.

Vanille-Sahne-Likör

2 Vanilleschoten,
0,5 l. Sahne,
125 g feinsten Zucker,
100 g gemahlene Mandeln,

3 Eigelb,
1 Fl. Wodka

Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schoten und Mandeln in der Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. 10 Min. ziehen lassen. Dann die Schoten herausnehmen und die Sahne abkühlen lassen. Eigelb mit dem Zucker im Mixer schaumig schlagen, dann die Mandelsahne durch ein Sieb langsam einlaufen lassen und das zurückgestellte Vanillemark dazugeben. Zum Schluß den Wodka vorsichtig einrühren. Den Likör in kleine Flaschen füllen und etwa eine Woche kühl und dunkel stellen. Vor dem Servieren immer durchschütteln und im Kühlschrank aufbewahren.

Veilchenlikör

200 g frischgepflückte Veilchen
1 l kochendes Wasser,
100-150 g Zucker,
0,5 l Weingeist 90%,
5 cl Cognac bzw. Weinbrand

Dieses Rezept aus Urgroßmutter's handgeschriebenem Rezeptbuch sollten Sie ausprobieren, wenn Sie das Besondere lieben.
Von den frischen Veilchen die Stiele entfernen. Die Blüten in eine Porzellan- oder Edelstahlschale legen und mit dem kochenden Wasser übergießen. Die Blüten müssen knapp bedeckt sein. Zugedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Das Veilchenwasser in einen Topf gießen und den Zucker zugeben. Unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Topf von der Platte nehmen und erkalten lassen. Weingeist und Cognac unterrühren. Veilchenlikör in saubere, heiß ausgespülte und abgetropfte Flaschen füllen. Flaschen verschließen und den Likör kühl und trocken 4 Wochen lagern lassen.

Vorsfelder Kaffeeschnaps

Man nehme 1 Flasche Korn (0,7l) dazu 1 Tasse frische Kaffeebohnen, 2 Tassen braunen Kandis und 1 Vanillestange. Dies zusammen in einen Behälter und eine Woche ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Wacholder-Geist (aufgesetzter)

10 - 30 Gramm Wacholderbeeren je nach Geschmack
0,7 l (1 Flasche Klarer oder Wodka)l (40%)

Die Wacholderbeeren werden etwas zerstoßen.
Jetzt wird soviel Alkohol zugegeben, dass die Beeren gerade bedeckt sind.
Nun lässt man 14 Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen.
Anschließend wird der Rest des Alkohols zugegeben. Danach nochmals 4
Woche stehen lassen
dann filtrieren und in eine sauber Flasche füllen und fest verschließen.
Der Schnaps muss nun noch einige Monate ruhen.

Warzonka

Warzonka ist ein heisser Schnaps, mit Gewuerzen aehnlich wie Gluehwein.
Die Menge der Zutaten bestimmt man immer nach Gefuehl, oder nach Ge-
schmack,
die Angaben sind also nur Richtwerte. Zuerst werden 4 Esslöffel Zucker in
einen Topf getan,
und unter Rühren erhitzt, bis der Zucker braun wird.
Das Rühren ist notwendig, da direkt am Topfboden der Zucker deutlich
schneller braeunt.
0,2 Liter Wasser sollte schon bereitstehen.
Im richtigen Augenblick, wenn der Zucker die richtige Braeune erreicht
hat,
wird das Wasser dazugeschüttet.
Danach kommt die gleiche Menge 80%iger Rum, oder Sprit dazu. Drei
Stück Sternanis,
ein paar Nelken (z.B.:5), und 2 Stangen Zimt dazugeben, mit Honig nach-
süßen.
Das Ganze etwas ziehen lassen. Wer bis dahin noch nicht in Stimmung ist,
wird dieses Getraenk sicherlich als unterstützendes "Medikament" ver-
wenden koennen. Für winterliche Hüttenabende gut geeignet. Bett bereit-
stellen.

Weihnachtslikör

Zutaten:
125 g getrocknete Feigen
50 g Datteln (entkernt)
125 g getrocknete Pflaumen (entsteint)

1 gehäufte EL (25 g) Rosinen
1/2 Vanillestange
1/2 Zimtstange
3 Nelken
3 Pfefferkörner
1 Messerspitze Kardamom
1 EL Bienenhonig
125 g weißer oder brauner Kandis
1 Flasche Weinbrand (0,7l)

Zubereitung

Die Trockenfrüchte mit einer halben Flasche Weinbrand begießen, zudecken und 24 Stunden stehen lassen, damit die Früchte aufquellen. Dann die Gewürze, Honig und Kandis zufügen und den restlichen Weinbrand darauf geben. Den Likör etwa 4 Wochen reifen lassen. Die Früchte absieben, den Likör durch einen Filter geben und noch einmal eine Zeitlang ruhen lassen. Damit er schön klar wird, ein zweites Mal filtern und in eine entsprechende Karaffe füllen.

Weihnachtslikör:

130 g getrocknete Feigen
50 g Datteln (entkernt)
130 g getrocknete Pflaumen (entsteint)
30 g Rosinen
1 halbe Vanilleschote
1 halbe Zimtstange
3 Nelken
3 Pfefferkörner
1 Messerspitze Kardamom
1 EL Honig
125 g Kandis braun
1 Flasche Weinbrand

Die Zutaten in ein großes Glas geben und mit Weinbrand auffüllen. Die Früchte sollten mit Weinbrand bedeckt sein.

Alles etwa 4 Wochen reifen lassen, dann durch einen Filter geben und nochmal 1 Woche ruhen lassen. Damit er schön klar wird, ein zweites Mal filtern und in entsprechende Karaffen füllen.

Und wenn es aufwendiger sein soll:

125 g getrocknete Feigen
50 g Datteln (entkernt)
125 g getrocknete Pflaumen (entsteint)
1 gehäufte EL (25 g) Rosinen
1/2 Vanillestange
1/2 Zimtstange
3 Nelken
3 Pfefferkörner
1 Msp. Kardamom
1 EL Bienenhonig
125 g weißer oder brauner Kandis
1 Flasche Weinbrand (0,7l)

Die Trockenfrüchte mit einer halben Flasche Weinbrand begießen, zudecken und 24 Stunden stehen lassen, damit die Früchte aufquellen. Dann die Gewürze, Honig und Kandis zufügen und den restlichen Weinbrand darauf geben. Den Likör etwa 4 Wochen reifen lassen. Die Früchte absieben, den Likör durch einen Filter geben und noch einmal eine Zeitlang ruhen lassen. Damit er schön klar wird, ein zweites Mal filtern und in eine entsprechende Karaffe füllen.

Ich hab noch ein paar Rezepte, aber alle noch nicht selbst ausprobiert. Ich habe jetzt noch eine Art Weihnachtslikör mit Quitten gemacht. Der schmeckt auch super. Wenn du Quitten (oder Schlehen) haben solltest, melde dich, dann schicke ich dir noch Rezepte dafür.

Weiß-Schokolade-Likör /Schokofant

500 ml Milch
300 g Zucker
300 g weiße Schokolade

150 g Zucker karamelisieren
300 ml Sahne

2 Eigelb

250 ml Weingeist 96%

Wie beim Nougatlikör Milch und Zucker kochen, Schokolade darin schmelzen und mit Eigelb verrühren. Zucker karamelisieren und mit der Sahne ablöschen (nicht weiterkochen), zur Schokomilch geben, abkühlen lassen und wenn alles kalt ist die Promille reinrühren.

Weißweinlikör

1l Weißwein
etwas Spirit oder Weinbrand
100 - 150 g Zucker
3-5 unbeschädigte Weintrauben
1 g Vitamin C

Weißwein mit Spirit auf 21% Vol aufspritzen, eine Zuckerlösung aus 100 g Zucker und etwas Weißwein zugeben. Gewaschene Weintrauben und 1 g Vitamin C in die abzufüllende Flasche geben und verkorken. 1 Jahr reifen lassen.

Würziger Kirschlikör

Würziger Kirschlikör

Zutaten:

500 g Schattenmorellen, 250 g Einmachzucker, 0,5 Stange Zimt, 9 Mandeln, 5 Gewürznelken, 1 Prise Muskatblüte, 1/8 Liter Wasser, 1 Flasche Wodka (0,7 Liter).

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. In eine weithalsige Flasche füllen, Gewürze und Mandeln zufügen und mit Wodka übergießen.

Den Likör an einem dunklen, mäßig warmen Ort etwa 4 Wochen reifen lassen. Anschließend durch einen Filter geben. Das Wasser mit dem Zucker zu Sirup kochen. Den Zuckersirup gut unterrühren, danach den Kirschlikör noch eine Zeitlang ruhen lassen.

Zimtlikör

12 Zimtstangen,
200 g Zucker,
1 l Kornbranntwein 38%

Eine Zimtstange leicht zerdrücken. Dabei auf ein Backpapier legen, damit nichts von dem Gewürz verlorenght. Die ganze und die zerdrückte Zimtstange gemeinsam mit dem Zucker in ein Ansatzgefäß aus Glas oder Keramik geben. Mit Alkohol übergießen, gut verschließen und für 6 Wochen an einen warmen Ort, aber nicht in die Sonne stellen.

Den Ansatz abseihen und verkosten. Wahrscheinlich wollen Sie nun nachsüßen, z. B. mit einer gekochten Zuckerlösung aus 150 g Zucker und 300

ml Wasser. Abkühlen lassen und mit der Essenz vermischen. Zudecken und 2-3 Stunden stehen lassen. Dann filtrieren. In Flaschen füllen, gut verschließen. Der Likör sollte 2-3 Monate ruhen. Es ist möglich, daß Sie danach noch einmal filtrieren müssen, damit der Likör ganz klar ist. (Aus: Likör und Ansatzschnäps von Franz Serverin Berger/Christiane Holter)

Zimtlikör2

3/4l Weinbrand,
150 g brauner Knadis,
8 g Zimtpulver

Alles in eine Flasche geben, gut verschließen, auf den Kopf stellen, oft schütteln, 2 Monate reifen lassen.

Zimtlikör 3

2 Zimtstangen, 200 g Zucker, 1 l Wodka 40 % (bzw. 37,5 % Vol.)

Eine Zimtstange leicht zerdrücken.. Die ganze und die zerdrückte Zimtstange gemeinsam mit dem Zucker in ein Ansatzgefäß aus Glas oder Keramik geben. Mit Alkohol übergießen, gut verschließen und für 6 Wochen an einen warmen Ort, aber nicht in die Sonne stellen.

Den Ansatz abseihen und vorkosten. Wahrscheinlich wollen Sie nun nachsüßen, z. B. mit einer gekochten Zuckerlösung aus 150 g Zucker und 300 ml Wasser. Abkühlen lassen und mit der Essenz vermischen. Zudecken und 2-3 Stunden stehen lassen.

Dann filtrieren. In Flaschen füllen, gut verschließen. Der Likör sollte 2-3 Monate ruhen. Falls noch Trübstoffe vorhanden sind, nochmals filtrieren. Zum filtrieren können Sie Kaffeefilter verwenden.

Zimtlikör 4

6-8 Stangen Zimt,
125 g brauner Kandis,
1 Fl. Weinbrand

Die Zimtstangen zerkleinern und mit dem Kandis in eine Flasche füllen. Den Weinbrand in die Flasche gießen und den Inhalt etwa 2 Monate durchziehen lassen. Danach filtern und den Likör in eine Karaffe füllen

Zitronen-Eier-Likör

12 Eier
etwa 15 Zitronen,
500 g Zucker,
0,7 l Rum (54%).

Die Eier waschen und mit der Schale in ein hohes Gefäß geben. Die Zitronen halbieren und auspressen. So viel Saft über die Eier gießen, daß sie bedeckt sind. Acht bis zehn Tage stehenlassen. Gelegentlich umrühren. Die Schalen der Eier sollen sich auflösen. Dann alles in ein Sieb geben und in eine Schüssel streichen. Mit Zucker und Rum verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat und eine Creme entstanden ist. Abschmecken. Bei Bedarf noch mehr Zucker hinzufügen. In Flaschen füllen und verschließen und einige Wochen kühl ruhen lassen.

Zitronenlikör

250 g Zucker, 1/8 l Wasser,
3 ungespritzte Zitronen,
1/2 Stange Zimt,
1 Teelöffel Korianderkörner
1 l Weinbrand.

Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen und etwa 5 Minuten offen einkochen, Sirup dann abkühlen lassen. Zitronen abbürsten und abtrocknen. Achteln, entkernen und quer in feine Scheiben schneiden. Mit Zimt und Korianderkörnern in zwei heiß ausgespülte Flaschen verteilen. Zuckersirup und Weinbrand aufgießen. Flaschen kräftig durchschütteln. Fest verschließen. 30 Tage an einem warmen oder sonnigen Platz stehenlassen. Während dieser Zeit öfter schütteln. Die Flüssigkeit abseihen. Den Likör in saubere Flaschen umfüllen. Mindestens 14 Tage ruhen lassen.

Zucchini-likör

500 g Zucchini
plus 500 g Zucchinischalen
1 Liter Wodka
150 - 200 g Zucker

Zucchini (in Streifen geschnitten) und die Schale mit dem Alkohol in ein Gefäß geben, nach 4 Wochen die Zucchini vom Wodka trennen, nach weiteren 4

Wochen abziehen, filtern und Zucker darin auflösen.

Tipp: dieses Rezept lässt sich auch auf Kürbis anwenden, dann müssen jedoch

750 g Kürbisfruchtfleisch verwendet werden.

Likörbereitung	69
Anislikör	69
Ingwerlikör	70
Kakaolikör.....	70
Kalmuslikör.....	70
Kirschlikör.....	71
Kümmel.....	71
Magenbitter	71
Mokkalikör	72
Nusslikör	72
Pfefferminzlikör	73
Quittenlikör.....	73
Vanillelikör.....	73
Wacholderlikör	74

Likörbereitung

In Krankheitsfällen ist oft ein Gläschen Likör so gut wie eine Arznei.

Alle selbstbereiteten Liköre gewinnen nach mehrmonatige Lagerung bedeutend an Wohlgeschmack.

Man verwende stets besten 96 % Weingeist. Entweder kann man den Likör von der Sonne zubereiten lassen, indem man in eine weithalsige Flasche alle Zutaten füllt, sie 3 –4 Wochen der Sonne aussetzt, öfter schüttelt + dann mit geläuterten Zucker versetzt, und gefiltert in Flaschen füllt, oder man zieht das einfachere Verfahren vor: Aufkochen von Wasser + Zucker, hinzufügen des betreffenden Aromagebers + vermischen der durchsehten Flüssigkeit mit Weingeist.

Anislikör

35 g gewöhnlicher Anis
35 g feingestoßener Sternanis
6 g Zimt
die Schale einer halben Zitrone
1 ½ l, 96 % Weingeist
275 g Zucker
1 ½ l Wasser

Die Gewürze werden mit dem Weingeist 14 Tage in die Sonne gestellt. Dann läutert man den Zucker im Wasser, vermischt ihn mit dem Anisauszug + filtert den Likör.

Ingwerlikör

500 g zerdrückte schwarze Johannisbeeren
45 g Ingwerpulver
1 ¼ l Kirschen- o Weingeist
500 g Zucker
½ Tasse Wasser

Man gibt Johannisbeeren, Ingwer + Weingeist in eine weithalsige Flasche, die unter öfterem schütteln stehen bleibt. Dann fügt man den in Wasser geläuterten + erkalteten Zucker bei + filtert den Likör

Kakaolikör

120 g Kakao
1 ½ l, 96 % Weingeist
700 g Zucker
3 Tassen Wasser,
1 Päckchen Vanillezucker

Kakao + Weingeist werden angesetzt + 14 Tage in die Sonne oder zum warmen Ofen gestellt. Nun läutert man den Zucker unter Zusatz des Vanillezuckers im Wasser, vermischt alle Zutaten, lässt den Likör noch 6 Tage stehen + filtert ihn dann.

Kalmuslikör

60 g getr. Kalmus
10 g Angelikawurzel
1 ¼ l , 96 % Weingeist
450 g Zucker
3 Tassen Wasser

Kalmus + Angelikawurzel werden mit dem Weingeist angesetzt, nach 14 Tagen mit dem Zucker verbunden, worauf der Likör gefiltert wird

Kirschlikör

1 kg gestoßenen halb süße halb Sauerkirschen
1 Obertasse voll zerdrückter schwarze Johannisbeeren
3 g Zimt
1 l 96 % Weingeist
250 g Zucker

Kirschen, Johannisbeeren, Zimt + Weingeist lässt man einige Tage stehen + filtert dann. Nun fügt man den Zucker bei + lässt den Likör unter öfteren Schütteln so lange stehen, bis der Zucker geschmolzen ist, worauf der Likör in Flaschen gefüllt wird

Kümmel

500 g Zucker
1 Tasse Wasser
1 Tasse 96 % Weingeist
30 g gestoßenen Kümmel oder 100 g käufliche Kümmelessenz

Zucker wird mit dem Wasser bis zum Spinnen gekocht, dann sieht man ihn + lässt ihn abkühlen, fügt den Kümmel bei, filtert + füllt den Likör in Flaschen. Er ist vor Gebrauch längere Zeit zu lagern.

Magenbitter

40 g bittere Pomeranzenschalen
6 g Alandwurzeln
6 g Enzian
6 g Tausendgüldenkraut

6 g Anis
3 g gereinigter Weinstein
1 ½ l 96 % Weingeist
350 g Zucker
knapp 1 Tasse Wasser

Die Gewürze werden mit dem Weingeist angesetzt + 3 Wochen stehen gelassen.

Dann vermengt man den in Wasser geläuterten abgekühlten Zucker darunter, filtert den Likör + füllt ihn in Flaschen.

Mokkalikör

500 g Zucker
1 Tasse Wasser
50 g gem Kaffee
eine $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser,
1 Stückchen Vanille
1 Tasse Weingeist

Der Zucker wird mit einer Tasse Wasser bis zum 2. Grad gekocht, durchgeseiht + abgekühlt.

Kaffee, Vanille + $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser werden zugedeckt 10 15 min gekocht + durchgeseiht + etwas abgekühlt zu dem Zucker gegeben.

Zuletzt wird der Weingeist drunter gemischt.

Der gefilterte, in Flaschen gefüllte Likör erreicht nach einem halben Jahr den Höhepunkt seiner Güte.

Nusslikör

30 stück frisch zerstoßene Nüsse
30 Gewürznelken
3 g Zimt
1 Fl Weinbrand
250 g Zucker

Weinbrand mit Nüssen + Gewürze wird 7 Wochen in die Sonne gestellt + täglich !!! geschüttelt. Den Zucker fügt man nach dem Filtern bei + lässt ihn noch stehen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann füllt man den Likör in Flaschen.

Pfefferminzlikör

2 l guten Branntwein
1 Handvoll Pfefferminzblätter
250 g Zucker
1 knappe Tasse Wasser

Die mit dem Branntwein angesetzten Pfefferminzblätter lässt man 33 Wochen stehen. Dann klärt man den Zucker im Wasser, lässt ihn abkühlen + vermischt den von den Blättern abgossenen Branntwein mit dem Zucker. Man filtert den Likör + füllt ihn in Flaschen.

Quittenlikör

12-15 Stück Quitten, auf ein halbes Liter Saft 180 g Zucker,
soviel 96 % Weingeist wie man Quittensaft hat
25 g Koriander
15 bittere Mandeln

Quitten werden abgewischt + auf einer Reibe gerieben, dann stellt man sie 24 h in den Keller + presst sie hernach durch einen Saftbeutel. Auf einen halben Liter Saft nimmt man 180 g Zucker + kocht ihn 15 min. Nach dem Erkalten fügt man die gleiche Menge Weingeist bei als man Saft hat. Zu diesem Gemisch gibt man die Gewürze + stellt die Flaschen 14 Tage zum warmen Ofen. Dann wird der Likör gefiltert + ausgefüllt.

Vanillelikör

1 ½ Vanilleschoten
1 ½ l 96 % Weingeist
400 g Zucker
1 ½ l Wasser

Vanillestangen werden der Länge nach aufgespalten + mit Weingeist in verschlossener Flasche 14 Tage in die Sonne oder zur Wärme gestellt. Dann kocht man Zucker + Wasser zum Breitlauf, gibt den Vanilleauszug dazu + lässt beides kurz aufkochen. Erkalte filtert man den Likör + füllt ihn in Flaschen.

Wacholderlikör

500 g frische Wacholderbeeren
4 l 96 % Weingeist
650 g Zucker
3 Tassen Wasser

die Hälfte der Beeren zerdrückt man + gibt sie mit den anderen für 14 Tage in den Weingeist. Dann läutert man den Zucker + Wasser, gibt dies erkaltet zum Weingeist + lässt das ganze vor dem Filtern + Abziehen noch 4 Tage in der Sonne stehen.

Cocktails und Anderes.....	74
Bora Bora	74
Abbey Bells Cocktail	75
Acacia	75
Acapulco Gold	76
Adam & Eve	76
Adonis I.....	76
Adonis II.....	77
Baileys Irish Cream (ohne Eier)	77
Baileys	78
Baileys (Schokotraum)	78
Baileys (Schokotraum)	78
Eiercognac	79
Honigwhisky.....	79
Hot Caipirinha mit Minze.....	79
Kirsch-Campari-Drink.....	80
Maracuja Vodka	80
Margarita perfecto	80
Schokoladen-Cognac	81
Sternstundencocktail.....	81
Weihnachtspunsch	81
(Rezept für fünf große Punsch-Gläser)	82
Weißer Trinkschokolade mit Kakaosahne.....	82

Cocktails und Anderes

Bora Bora

ZUTATEN
Für 1 Personen

10 cl Ananassaft
6 cl Maracujasaft
1 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
6-8 Eiswürfel

1 Ananasstück
1 Cocktailkirsche

Longdrinkglas
Shaker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Shaker mit 3-4 Eiswürfeln schütteln und durch das Barsieb in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas seihen. Das Ananasstück und die Kirsche werden mit einem Sticker am Glasrand befestigt. Trinkhalm nicht vergessen.

Abbey Bells Cocktail

Zutaten :

1/2 Gin
1/4 Apricot Brandy
1/8 Orangensaft
1/8 Dry Martini
1 Prise Grenadine

Zubereitung :

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben.

Acacia

Zutaten :

3 cl Gin
1 1/2 cl Benedictine
2 Prise Kirschwasser

Zubereitung :

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen

Acapulco Gold

Zutaten :

3 cl Tequila
3 cl Gold Rum
3 cl Cream of Coconut
3 cl Grapefruitsaft
6 cl Ananas Juice

Zubereitung :

Alle Zutaten shaken, ins Glas seihen und mit Ananasspieß verzieren.

Adam & Eve

Zutaten :

2 cl Gin
2 cl Drambuie
2 cl Amaretto
1 cl Lemon Juice
1 Spritzer Grenadine
Zitronenscheibe
Cocktailkirsche

Zubereitung :

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in
Cocktailschale abseihen.
Mit den Früchten garnieren

Adonis I

Zutaten :

4 cl Fino Sherry

2 cl Vermouth Rosso
2 Spritzer Bols Orange Bitter
Zitronenschale

Zubereitung :

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Zitronenschale abspritzen und dazugeben.

Adonis II

Zutaten :

2 cl Sherry dry
2 cl Vermouth rosso
Orange-Bitter
Eiswürfel
Zitronen

Zubereitung :

Alkohol: 16%

Kategorie: Shortdrink

Menge: 4 cl

In einem Rührglas Sherry, Vermouth, einen Spritzer Orange-Bitter und einige Eiswürfel gründlich verrühren. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale abgießen. Über dem Glas eine Zitronenscheibe ausdrücken und danach direkt in den Drink geben.

Baileys Irish Cream (ohne Eier)

235 ml Sahne
400 g Kondensmilch
400 ml Irish Whiskey
1 Teelöffel Instandkaffee
2 Esslöffel Schokoladensirup
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Mandelextrakt

Alles im Mixer während 30 Sekunden mischen.

Baileys

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

1 Liter Sahne
1 Liter Whisky
2 TL Kakaopulver
250 g Puderzucker
4 TL Kaffee(Pulver), Instant

Zubereitung:

Sahne cremig schlagen (nicht steif). Whiskey, Kakao und Kaffee verrühren. Dann den Puderzucker hineinsieben und wieder verrühren. Kalt servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Baileys (Schokotraum)

1 Päckchen Bourbon- Vanille
-Aroma (Dr. Oetker)
1/2 EL lösliches ESPRESSOPULVER
330 ml Whisky
200 g Nuss- Nougat- Creme
125 g Puderzucker
200 ml Schlagsahne

Das ESPRESSOPULVER in 1 EL heißem Wasser auflösen und mit Whisky, Vanillearoma, Nougatcreme und Puderzucker in der Küchenmaschine verrühren. 3 bis 4 Stunden abgedeckt kalt stellen. Die Sahne unter den Whisky rühren, in Flaschen füllen, fest verschließen gut schütteln und kalt stellen.
Haltbarkeit: 4 Wochen (gekühlt)

Wenn Du magst ersetzt Du halt den Whisky durch Cognac. In dem Fall würde ich Osbourne bevorzugen.

Baileys (Schokotraum)

1 Päckchen Bourbon- Vanille
-Extrakt (Dr. Oetker)

1/2 EL lösliches Espressopulver
330 ml Whisky
200 g Nuss-Nougat-Creme
125 g Puderzucker
220 ml Schlagsahne

Das Espressopulver in 1 El heißem Wasser auflösen und mit Whisky, Vanillearoma, Nougatcreme und Puderzucker in der Küchenmaschine bzw. im Mixer gut verrühren. 3 bis 4 Stunden abgedeckt kalt stellen. Die Sahne unter den Whisky rühren, in Flaschen füllen, fest verschließen und kalt stellen. Haltbarkeit: 4 Wochen (gekühlt)

Eiercognac

1 l Milch
1/8 l Sahne
6 Eigelb
150 g Puderzucker
1 P. Vanillinzucker
1/8 l Cognac oder Weinbrand

Milch und Sahne zum Kochen bringen und abkühlen lassen.
Alle Zutaten gut mixen. In eine Flasche füllen und einige Tage durchziehen lassen.
Vor dem Servieren immer gut schütteln.

Honigwhisky

1 Glas Honig 500 g (möglichst Flüssigen nehmen)
2 Becher Schlagsahne A 250 g
500 ml Whisky

Hot Caipirinha mit Minze

Wie für das Sommergetränk 6 Achtel Limone und 2 EL braunen Zucker im Cocktailglas gründlich bearbeiten, die Blätter von einem Zweig Minze dazu, den wohl nur wenig mitquetschen. 100 ml Wasser aufkochen, 6 cl Cachaca dazugeben, noch mal erhitzen und den Drink damit auffüllen.

Kirsch-Campari-Drink

3 EL Kirschsafft,
2 EL Campari,
1 TL Zitronensaft,
2 EL zerkleinertes Eis,

Sekt In ein Longdrinkglas den Kirschsafft, Campari und Zitronensaft verrühren. Nun das Eis hineingeben und das Glas mit gut gekühltem Sekt auffüllen. Evtl. mit 1 Stück frischer Ananas und Minze verzieren.

Maracuja Vodka

Hi ihr Lieben, ich habe das ein Cocktail Rezept für größere Mengen, und zwar

in 1 leere 1 1/2 Liter Flasche füllt man:

1 Becher Sahne
den leeren Becher mit Wodka füllen und auch in die Flasche gießen
1Pck. Vanillezucker
die Tüte 2-3 mal mit Zucker auffüllen und auch in die Flasche geben
das Ganze mit Maracujasaft auffüllen und schütteln bis sich der Zucker gelöst hat. Kalt servieren. Schmeckt auch mit Multivitaminsaft.

Leider weiß ich nicht wie das Zeug heißt.

Margarita perfecto

(1X) zerstoßenes Eis
80 mL Tequila (Cuervo 1800)
40 mL Tequila (Cuervo White)
60 mL Limetten Saft
20 mL Bols triple sec
20 mL Cointreau
1 Spritzer Angostura Bitter

Alles in einem Shaker gut durchschütteln, Glasrand mit grobem Salz garnieren, Mix über frisches zerstoßenes Eis ins Glas seihen, mit Limettenviertel garnieren.....

Schokoladen-Cognac

50 g Kakao,
10 g löslichen Kakao,
150 g brauner Kandis,
1 Vanillestange,
1 Fl. Cognac.

Kakao und Kaffee in eine Flasche geben, den Kandis + Vanillestange zufügen, mit dem Cognac übergießen. 3-4 Wochen stehen lassen, dabei täglich einmal durchschütteln.

Sternstundencocktail

Kürbiscocktail von Alfons Schuhbeck

1 kg Kürbisse
1/2 kg Birnen
4 St. Gewürznelken
3-4 Zimtstangen
1 St. Sternanis
1 Tl. Lebkuchengewürz
1 Vanilleschote
Apfelsaft (wenn alkoholfrei)
oder
trockener Rieslingssekt (mit Alkohol)

Kürbisse ohne Schale klein schneiden und Birnen weich kochen. Zugabe von Gewürznelken, Zimtstangen, Sternanis und Lebkuchengewürz. Eine Vanilleschote auskratzen und mitkochen.

Am besten nimmt man ein Gewürzsäckchen oder einen Teebeutel und kocht ihn mit. Danach wird dieser Gewürzbeutel oder Teebeutel herausgenommen. Wenn alles weichgekocht ist, wird das Ganze mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine durchgemixt. Wenn alles püriert ist, abschmecken und evtl. nachzuckern.

Alkoholfreier Cocktail: bitte mit etwas naturtrüben Apfelsaft aufgießen.

Cocktail mit Alkohol: bitte mit einem trocken Rieslingssekt aufgießen.

Zum Schluss einige Tropfen Zitronensaft dazugeben, um die Farbe zu stabilisieren.

Weihnachtspunsch

Der Punsch wurde nicht in Europa erfunden. Matrosen und Handelsleute brachten die Idee zu diesem besonderen Getränk aus Indien mit, dem

Land, in dem seit Jahrhunderten Tee angebaut wird. "Pantscha" hieß der Punsch auf indisch, was so- viel wie .Fünferlei. bedeutet. Aus fünf Zutaten bestand das traditionelle Rezept: schwarzer Tee, Gewürze, Fruchtsäfte, Alkohol und Zucker. Inzwischen gibt es eine Fülle von Punsch-Variationen. Der Ratgeber Gesundheit empfiehlt einen alkoholfreien Punsch, den die mehrfach preisgekrönte Barmixerin Nicole Bolze kreiert hat. Hierzu benötigen Sie folgende Zutaten:

(Rezept für fünf große Punsch-Gläser)

200 Milliliter (Sauer)Kirschsafft
200 Milliliter roten Traubensaft
100 Milliliter Orangensaft
2 cl Karamellsirup
1 Prise Zimt

0,4 Liter Früchtetee

Für die Zubereitung werden die Säfte nacheinander einzeln auf dem Herd erhitzt.

Sie dürfen jedoch nicht zu heiß werden, sonst gehen die Vitamine verloren. Also: vom Herd nehmen, bevor es dampft. Kirsch-, Trauben und Orangen-Saft werden dann in einer Karaffe gemixt. Dazu kommt ein Schnapsglas voll Karamellsirup. Den bekommt man im Feinkostgeschäft. Mit einer Prise Zimt wird der Cocktail verfeinert. Anschließend gießt man den frisch gebrühten Früchtetee langsam unter ständigem Rühren dazu. Unser Tipp: verwenden Sie eine offene Mischung. Sie bringt einen volleren Geschmack. Zum Schluss steckt man ganze Nelken in aufgeschnittene Scheiben einer ungespritzten Orange. Die gespickten Orangenscheiben legt man unten in die Gläser und gibt die Tee-Saft-Mischung dazu - fertig ist der Weihnachtspunsch.

Als Variante kann statt Karamellsirup auch Vanille- oder Mandelsirup verwendet werden. Außerdem lässt sich die Gewürz-Palette um Nelken oder gemahlene Ingwer erweitern.

Weißer Trinkschokolade mit Kakaosahne

4 Portionen:

250 g weiße Schokolade
1 l frische Vollmilch
2 gestr. EL Lebkuchengewürz
250 ml Schlagsahne
2 EL Kakaopulver (nicht Nesquik o. ä.)

Schokolade fein hacken. Die Milch mit Lebkuchengewürz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Schokoladenstücke zugeben und verrühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Sahne und Kakao verrühren und dickflüssig aufschlagen. Die heiße Schokolade mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen, sofort in vorgewärmte Gläser gießen. Die Kakaosahne mit einem Löffel locker darauf verteilen. Vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben. Wer mag, kann die Kakaosahne noch mit braunem Rum oder Cognac verfeinern.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

.aschra@t-online.de

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 27.11.2004