

Johannisbeer-Likör



Mein schönes Land /

Dauer: 30 min
Niveau: Einfach

1. SCHRITT

Die Früchte waschen, trocknen lassen und komplett zerstampfen. Die Johannisbeeren müsst Ihr nicht alle einzeln vom Stiel zupfen. Da der Sud später gefiltert wird, können sie als ganze Rispe verarbeitet werden.

2. SCHRITT

Anschließend wird die Masse mit dem Zucker verrührt und in eine Flasche mit einer großen Öffnung gegeben.

3. SCHRITT

Den Weinbrand hineingießen, das Gefäß gut verschließen und zwei Monate ziehen lassen.

4. SCHRITT

Zum Schluss die Frucht-Likör-Masse durch ein Tuch filtern und in eine neue, fest verschließbare Flasche abfüllen.

ZUTATEN (FÜR 1 FLASCHEN)

300 g	schwarze Johannisbeere
200 g	rote Johannisbeere
100 g	Himbeeren
225 g	Rohrzucker
1 Liter	Weinbrand (mind. 40 Vol.%)
