

Schlehenlikör für 2 x 0,7 l Flaschen



Zutaten

600 g Schlehen
300 g Zucker
1,4 l Korn oder Doppelkorn
¼ Fläschchen Vanille-Aroma
2 Msp Zimt

Zubereitung

Die Schlehen nach der Ernte gut waschen und danach in einem Behältnis mit einer Gabel anstechen oder mit einem Löffel andrücken, damit der Saft entweichen kann. Anschließend die Schlehen über Nacht in ein Tiefkühlfach geben damit die bitteren Gerbstoffe verschwinden.

Am nächsten Tag die Schlehen mit den restlichen Zutaten vermengen und öfters umrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Darauf achten, dass am Rand nichts kleben bleibt.

Das Behältnis gut verschließen und die Schlehenmasse an einem kühlen Ort ziehen lassen.

In den ersten Tagen am Tag 2 x umrühren, damit kein Schimmel entsteht.

Die Maische etwa 6 Wochen ziehen lassen.

Am Schluss die Masse mehrfach durch ein feinmaschiges Sieb in eine sterilisierte Flasche gießen.

Schlehenlikör sollte nach der Fertigstellung kühl serviert werden.

Hinweis:

Erntezeit ist in der Regel Mitte bis Ende Oktober. Die Beeren müssen eine dunkelblaue bis schwarze Farbe aufweisen.