

REZEPT-SAMMLUNG

Weintrauben-Likör *(27 Vol.-%)*

Zutaten für 1,4 Liter:

75 cl	Traubensaft (ca. 1 kg Trauben)
35 cl	Alkohol 96 Vol.%
10 cl	Weinbrand oder Cognac
20 cl	Zuckersirup
	Enzympräparat

Zubereitung:

Diesen Likör sollte man nur herstellen, wenn man über die aromatischen Muskatellertrauben verfügt, die noch dazu voll ausgereift sein müssen. Es ist kein besonders aromastarker Likör, deshalb fügt man auch meist noch etwas Weinbrand hinzu, damit er wenigstens etwas Rückgrat bekommt.

Die Trauben werden mit einer Handpresse oder im Entsafter ausgepresst. Der Saft wird 12 Stunden mit einem Enzympräparat behandelt und danach filtriert. Unter Rühren den Alkohol, Weinbrand und Zuckersirup dazugeben, gut durchschütteln und einige Wochen stehen lassen. Erneut filtrieren oder abziehen.

Obwohl es geschmacklich nicht viel bringt, sieht es doch ganz originell aus, wenn man in den fertigen Likör einige ganze Weintrauben gibt.