

REZEPT-SAMMLUNG

Himbeer-Likör (25 Vol.-%)

Zutaten für 1,4 Liter:

72 cl	Himbeersaft (ca. 1,1 kg Beeren)
36 cl	Alkohol 96 Vol.-%
32 cl	Zuckersirup
	Enzympräparat

Zubereitung:

Eigenartigerweise haben Himbeerliköre keine große Bedeutung im Reigen der vielfältigen Likör-Palette, obwohl sie wirklich ausgezeichnet schmecken. Außerdem sind sie auch für Mixereien und Erfrischungsgetränke sehr geeignet, und wenn keine Kinder dabei sind, kann man Himbeerlikör herrlich als „Ersatz“ für den so beliebten Himbeersirup verwenden.

Auch hier gilt ganz klar das bei den Brombeeren gesagte: Im Wald geerntete wilde Früchte sind aromatischer als Beeren aus dem Garten.

Es empfiehlt sich, die ungewaschenen Beeren zunächst nach dem gründlichen Zerstampfen mit einem Enzympräparat zu behandeln und nach einem halben Tag abzuseihen. Den Saft dann tiefkühlen oder mit Alkohol konservieren. Die Rückstände werden mit dem Alkohol eine Woche lang ausgezogen. Zwischendurch immer wieder einmal schütteln. Dann durch ein Leinentuch oder einen Papierfilter abseihen und den aufgetauten Saft ebenfalls durchlaufen lassen, damit der Alkohol möglichst restlos gewonnen wird. Den Rest gut auspressen, mit dem Zuckersirup mischen, durchschütteln und nach einigen Wochen abziehen oder filtrieren.

Mit etwas Himbeergeist kann man diesen Likör noch ein wenig im Aroma und Bukett verfeinern und verstärken. Lassen Sie eine beliebige Menge des Alkohols weg und geben Sie statt dessen gut das Doppelte dieser Menge an Himbeergeist dazu. (Natürlich wird die Gesamtmenge dadurch entsprechend größer!)