



Oma's Brombeerlikör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 Fl. à 750 ml **Quelle:**
malteotten.de

ZUTATEN

300 g Brombeeren

200 g Kandiszucker

1 Vanilleschote

500 ml Schnaps (Korn oder Vodka)

ZUBEREITUNG

Zubereitung: Arbeitszeit ca. 15 Minuten

1. Die Brombeeren waschen, trocken tupfen und anschließend mit dem Zucker und der Vanilleschote in eine Flasche mit Schraubverschluss geben. Hinweis: Die Flasche sollte einen breiten Hals haben, damit Sie die Früchte problemlos einfüllen und später abseihen können.

2. Die Fruchtmischung mit dem Schnaps übergießen und die Flasche verschließen. Lagern Sie den Likör kühl und dunkel und schütteln Sie die Flasche gelegentlich. Nach sechs bis acht Wochen ist der Likör fertig und die Früchte können entfernt werden.

Tipp: Wenn Sie kein engmaschiges Sieb zum Abseihen haben, können Sie den Likör auch durch einen Kaffeefilter gießen.