

REZEPT-SAMMLUNG

Bärenfang *(32 Vol.-%)*

Zutaten für 0,7 Liter:

14 cl Honig
56 cl Wodka

Zubereitung:

Auf gut deutsch also Honiglikör. Doch Bärenfang klingt ja viel besser. So wie es viele verschiedene Honigsorten gibt, ganz abhängig von den Blüten, die von den Bienen angezapft werden, so kann natürlich auch jeder Honiglikör anders ausfallen. Empfehlenswert ist es, eine erstklassige Qualität zu verwenden, wobei Lindenblüten- oder Heidehonig ebenso wie Raps- und Akazienhonig die besten Ergebnisse bringen. Ein Problem sind die entstehenden Trübstoffe, die man nur durch längeres Lagern und anschließendes Abziehen beseitigen kann.

Den flüssigen Honig mit dem Wodka gut vermischen. Dann am besten einigen Wochen im Kühlschrank stehen lassen und anschließend filtrieren. Noch besser ist es, den klaren Teil abzuziehen und den trüben Rest in der Küche (z.B. zur Aromatisierung von Obstsalat) zu verwenden.

Je nach Honigart wird der Bärenfang mehr oder weniger dunkel sein. Man kann ihn aber gut mit Zuckerkulör oder Safranauszug färben. Wer mag, kann während der Lagerzeit auch noch eine Zimtstange und etwas dünn geschälte Zitronenschale zugeben. (Eigentlich sollte Bärenfang 35 Vol.-% haben. Wer dies möchte, muss 5 cl des Wodkas durch 5 cl Alkohol ersetzen.)