



Honiglikör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 35 Min. **Kochzeit:** 0 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 2 Fl. á 500 ml

Quelle: malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Flasche Vodka (0,7 l)
- 400 g g Honig
- 1 Bio-Zitrone
- 1 – 2 Zimtstangen
- 2 Prisen Liebe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2- 5 Nelken
- 2 Anissterne
- 1 Vanilleschote

BESCHREIBUNG

Bei diesem einfachen Rezept für Honiglikör oder Honigschnaps verwende ich Vodka, weil er leicht erhältlich ist. Honiglikör ist auch unter dem Namen Bärenfang oder Bärenjager (Bärenjäger) bekannt, eine Spezialität aus Ostpreussen. Seit dem 16. Jahrhundert ist der Honiglikör in Litauen und Polen als Krupnik bekannt.

Bitte erhitzt den Honig nicht! Diese Empfehlung steht in vielen Rezepten, weil er sich dann besser löst. Davon rate ich aber dringend ab, weil bei höheren Temperaturen als 40 Grad zu viele wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen. Mit etwas Geduld wird der Honig sich in dem Alkohol auflösen. Der Honiglikör oder Honigschnaps duftet und schmeckt warmweich nach Honig und Gewürzen und hat eine goldgelbe Farbe. Das ideale Geschenk, nicht nur zu Weihnachten!

ZUBEREITUNG

1. Zuerst füllt ihr den Vodka oder Korn in eine Flasche oder ein Glas. Achtet dabei darauf, dass das Gefäß ausreichend groß und gut verschließbar ist. Das Rezept ergibt etwas mehr als einen Liter Honiglikör.
2. Jetzt gebt ihr den Honig zu dem Alkohol und rührt alles gut durch.
3. Anschließend schält ihr mit einem Sparschäler die Schale der Bio-Zitrone ab und

gebt sie zusammen mit Zimt, dem grob geschnittenen Ingwer, den Nelken und dem Anis dazu.

4. Mit einem scharfen Messer schneidet ihr danach die Vanilleschote der Länge nach auf und fügt sie hinzu.

5. Alle Zutaten noch einmal gut verrühren. Fertig ist der Honiglikör oder Bärenfang.

Zum Schluss das Gefäß gut verschließen und an einen dunklen Ort stellen. Das Glas schüttele ich in den folgenden drei Wochen mehrmals täglich. Nach dieser Zeit filtere ich die festen Bestandteile ab und befülle mit einem Trichter kleinere Flaschen. Darin könnt ihr den Honiglikör weitere drei Wochen reifen lassen.

NOTIZEN

Tipps

1. Ihr könnt diesen Honigschnaps auch mit Korn oder einem anderen, geschmacksneutralem Alkohol zubereiten.

2. Den Honig für den Honiglikör bitte nicht erhitzen. Er verliert die meisten seiner guten Inhaltsstoffe bei höheren Temperaturen als 40 Grad.

3. Der Likör und der Liköransatz dürfen nicht zu kalt stehen. Bei zu niedrigen Temperaturen ist es möglich, dass der Honig auskristallisiert.

4. Je länger der Likör reift desto besser verbinden sich die Aromen. Ich lasse meinen Likör fast ein Jahr stehen.

5. Diesen Likör könnt ihr super in Desserts und Kuchen verarbeiten.

6. Ich verwende für den Honiglikör ausschließlich Blütenhonig. Waldhonig ist zu intensiv und es besteht die Gefahr, dass der Likör bitter wird.