

REZEPT-SAMMLUNG

Teelikör (28 Vol.-%)

Zutaten für 0,7 Liter:

| | |
|-------|---------------|
| 50 cl | Wodka |
| 50 g | Schwarzer Tee |
| 21 cl | Zuckersirup |

Zubereitung:

Dieser besonders feine Likör verdient viel mehr Aufmerksamkeit, als er im Augenblick genießt. Er ist nicht nur sehr leicht herzustellen, man kann im Grunde auch viele verschiedene Sorten davon zaubern – so wie es Dutzende Teesorten gibt. Ja, sogar die modernen „parfümierten“ Tees sind geeignet, daraus Likör herzustellen. Er schmeckt dann eben außer nach Tee auch z.B. nach Pfirsich, Veilchen, Gewürzen, Orangen oder sogar nach Kokosnuss.

Der Tee wird zunächst im Mörser ziemlich fein zerstampft. An das „richtige“ Aroma – der Likör darf nicht bitter werden – muss man sich nun gewissermaßen herantasten.

Zunächst wird der Tee in eine weithalsige Flasche gegeben und mit der Spirituose übergossen. Vier Minuten unter gelegentlichem Schütteln ziehen lassen, dann abseihen und den Zuckersirup untermischen. Jetzt probieren. Will man das Aroma noch verstärken, gibt man die Teeblätter einfach noch einmal zurück in den Likör und probiert alle ½ Minute, indem man sich ein kleines Schlückchen durch ein Teesieb abgießt. Selbst wenn er noch nicht klar gefiltert ist, kann man so genau das Aroma kontrollieren. Natürlich muss man aufpassen, denn schnell kann der Likör bitter werden. Wenn man zufrieden ist, wird filtriert, eventuell nach einigen Wochen der Ruhe noch einmal.

Wer noch zusätzlich würzen möchte, kann in wenig Alkohol Vanille, Zimt oder Zitronenschale ausziehen und ein paar Tropfen nach Geschmack dazugeben.