

Birnenlikör (1)

2 Liter Birnensaft
8 Nelken
2-3 Messerspitzen Ingwerpulver
1 kl. Zimtstange
1 EL Zitronensaft
175 g Zucker
gut ½ gestr. TL Orangenschalenaroma (eigentlich: 1 Tüte Orangenzucker)
4 Tüten Vanillinzucker

Alles zusammen aufkochen - ca. ½ Std. köcheln lassen - abkühlen lassen – Nelken und Zimtstange herausnehmen.

1 Fl. Vodka
150 ml Rum (54%)
100 ml Obstler (ergibt ca. 15-18% vol.)

hinzufügen und ggf. abschmecken. Abfüllen. 3 - 4 Wochen kühl und dunkel lagern und reifen lassen. Danach ggf. filtern.

Birnenlikör (2)

1,4 Liter Birnensaft
40-50 g Ingwer in Scheiben
2-3 Zweige Rosmarin
1 Zitrone in Scheiben
200 g Zucker

Alles zusammen aufkochen und auf ca. 1 l einkochen – abkühlen lassen – Ingwer, Rosmarin und Zitrone herausnehmen.

800 ml Vodka (ergibt ca. 15-18% vol.)

hinzufügen und ggf. abschmecken. Abfüllen. 3 - 4 Wochen kühl und dunkel lagern und reifen lassen. Danach ggf. filtern.

Holunderlikör

2 Liter Holundersaft
200 g brauner Zucker
200 g weißer Zucker
8 Tüten Vanillinzucker (alternativ: 2 Vanille-Schoten + 50 g Zucker)

Alles zusammen aufkochen – ca. 10 Min. köcheln lassen – abkühlen lassen.
Zum lauwarmen Saft

gut ¼ Fläschchen Dr. Oetker Bitter-Mandel-Aroma

hinzufügen. Wenn der Saft ganz abgekühlt ist,

900 ml Rum (54%) (ergibt ca. 15-18% vol.)

hinzufügen und ggf. abschmecken. Abfüllen. 3 - 4 Wochen kühl und dunkel lagern und reifen lassen.