

BROMBEERLIKÖR



BROMBEERLIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 750 ml | 20 Min. | + Zeit zum Durchziehen

Zutaten

- 200 g Brombeeren
- 5 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 150 g SweetFamily Einmachzucker
- 700 ml Korn



2455

ZUBEREITUNG

219

Kcal

pro 100 g

0.3

Gramm

Eiweiß

15.1

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Brombeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.
2. Beeren, Gewürze und Einmachzucker in ein weithalsiges Gefäß geben. Korn zufügen. Gefäß verschließen und 4 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen. Glas hin und wieder schwenken, damit sich der Zucker auflöst.
3. Likör durch ein feines Sieb gießen und filtern. In dekorative Flaschen füllen und noch einige Tage verschlossen ruhen lassen.

Obst: Brombeer