

Erdbeerlikör für 0,7 l Flasche



Zutaten

500 g vollreife Erdbeeren
100 g Zucker
0,7 l Doppelkorn
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Erdbeeren säubern, von dem Strunk befreien und in einen Topf geben.
Zucker und Zitronensaft mit hinzu geben und die Masse mit einem Püriergerät zerkleinern.
Das Ganze 4 Minuten leicht köcheln und in dieser Zeit immer wieder mal umrühren.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
Jetzt den Doppelkorn hinzu geben und umrühren.

Die etwas zähe Flüssigkeit immer wieder durch ein Sieb gießen, bis am Ende die Flüssigkeit in einem Vorgang durch das Sieb fließt.

Den so entstandenen Likör in eine Flasche füllen und kühl stellen.

Hinweis:

Der Likör muss mindestens 10-12 Mal oder mehr durchgeseiht werden.
Man sollte daher etwas Zeit mitbringen.