

Obstlikör

Reicht für

3 Liter

Zutaten

750 g Obst
3 Liter Vodka
750 g Zucker

Zubereitung

Die Früchte in eine Schüssel geben und pürieren.

Den Vodka über die Früchte gießen, die Schüssel verschließen und zwei Wochen lang mindestens einmal am Tag kräftig schwenken.

In leeren, sauberen Flaschen 250 g Zucker pro Liter Flaschenvolumen vorlegen:

1 Liter Flasche: 250 g Zucker
0,5 Liter Flasche: 125 g Zucker
0,25 Liter Flasche: 62,5 g Zucker

Den alkoholischen Auszug über den Zucker filtrieren, die Flaschen verschließen und so lange schütteln bis der Zucker vollständig gelöst ist.

Den Likör mindestens drei Monate lang in den Flaschen reifen lassen.