

REZEPT-SAMMLUNG

Birnen-Likör *(25 Vol.-%)*

Zutaten für 1,4 Liter:

1,2 kg	Birnen, vollreif und unbeschadet
30 cl	Alkohol 96 Vol.-%
14 cl	Birnengeist
6 cl	Honig
25 cl	Zuckersirup

Zubereitung:

Wenn auch die Birne einen wundervollen Geschmack und einen herrlichen Duft hat, so sind diese Eigenschaften nur schwer auf einen Likör zu übertragen. Verfügt man über aromatische Früchte, lohnt allerdings ein Versuch.

Die vollreifen aber in keinem Fall angeschlagenen oder angestoßenen Früchte mit der Schale, jedoch ohne Kerngehäuse und Stiele im Mixer zerkleinern und sofort mit dem Alkohol und Birnengeist übergießen. In einer gut verschlossenen Flasche eine Woche stehen lassen und hin und wieder schütteln.

Dann abfiltrieren und die Rückstände gut auspressen. Den Saft mit Honig und Zuckersirup süßen. Einige Wochen stehen lassen und abziehen oder filtrieren.

Ein wenig variieren kann man diesen Birnenlikör, indem man in dem Alkohol vorher zwei Tage lang $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, 4-5 Gewürznelken und seine Stange Zimt ausziehen lässt.