

REZEPT-SAMMLUNG

Maracuja-Likör (25 Vol.-%)

Zutaten für 0,7 Liter:

43 cl	Maracujasaft
2 cl	Zitronensaft
18 cl	Alkohol 96 Vol.%
7 cl	Zuckersirup

Zubereitung:

Von den vielen exotischen Früchten, die dank der schnellen Verkehrsmöglichkeiten zu uns kommen, hat sich besonders die aus Südamerika stammende Passionsfrucht als aromagebender Bestandteil ganz ungewöhnlicher Liköre durchgesetzt.

Der Saft, der immer naturtrüb ist, wird mit dem Alkohol und Zuckersirup gemischt. Dann noch den filtrierten Zitronensaft dazugeben und gut durchschütteln. Der Likör muss nicht mehr lange lagern und ist sofort trinkfertig. Wenn nach einiger Zeit eine starke Flockenbildung zu bemerken ist, dann sollte man ihn wie gewohnt filtrieren.

Noch exotischer wird der Likör, wenn man in dem Alkohol vorher eine aufgeschlitzte Vanilleschote für einige Tage ausziehen lässt.