



Oma's Pflaumenlikör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 4 Fl. à 750 ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

Zutaten für ca. vier Flaschen à 750 Milliliter:

1,5 kg Pflaumen

1 Liter Wasser

700 g Zucker

3 Pck. Vanillinzucker

1 Stange Zimt

1 Flasche Rum, weiß

1 Flasche Korn

Optional: 1 Gewürznelke, Ingwer, Bittermandelaroma

BESCHREIBUNG

Wenn im August die ersten Pflaumen reif sind, zeigt sich der Spätsommer nochmal von seiner leckersten Seite. Die erntefrischen Früchte duften im ganzen Garten und lassen sich hervorragend zu Kuchen, leckerem Pflaumenmus nach Omas Art oder Likör verarbeiten. Da die Ernte meist sehr reichhaltig ausfällt, lassen sich direkt alle drei Sachen ausprobieren. Das Gute an Likör und Marmelade ist, dass sich die Pflaumen in dieser Form sehr lange halten. Einem kalten Winterabend mit heißem Pflaumenlikör steht also schon bald nichts mehr im Wege. So einfach setzten Sie einen fruchtig, leckeren Pflaumenlikör selber an:

ZUBEREITUNG

Zubereitung: Arbeitszeit ca. 30 Minuten

1. Pflaumen waschen, entsteinen und mit dem Liter Wasser in einen Topf geben. Mit der Zimtstange und den optionalen Gewürzen ca. 30 Minuten lang köcheln.

2. Die eingekochten Pflaumen durch ein Sieb gießen und abseihen. Zucker und Vanillinzucker in den aufgefangenen, heißen Saft geben und über Nacht abkühlen lassen.

3. Rum und Korn mit dem erkalteten Saft mischen und alles gut verrühren.

4. In vier Flaschen füllen und nochmal 14 Tage lang an einem kühlen, dunklen Ort stehen lassen.

Tipp: Im Winter schmeckt der Likör erwärmt mit Zimt und Zucker und einem kleinen Sahneklecks am besten.

Natürlich lässt sich ein leckerer Likör auch aus vielen anderen frisch geernteten Früchten ansetzen. Hierbei ist es nicht zwingend notwendig, dass die Früchte vor dem Zufügen des hochprozentigen Alkohols gekocht werden. Häufig reicht es auch, alle Zutaten in eine bauchige Flasche zu geben und mit dem Schnaps zu übergießen. Nach sechs bis acht Wochen können Sie den Likör dann abseihen und in beliebig kleine und große Flaschen umfüllen.