

REZEPT-SAMMLUNG

Vanille-Likör *(32 Vol.-%)*

Zutaten für 0,7 Liter:

3 große	Vanilleschoten
20 cl	Zuckersirup
10 cl	Alkohol 96 Vol.-%
40 cl	Korn oder Klarer 32 Vol.-%

Zubereitung:

Ein Likör, der recht einfach herzustellen ist, und in dem das unverwechselbare Aroma, der zauberhafte Duft der Vanille, jener Samenschote einer exotische Orchidee, so wundervoll zum Ausdruck kommt. Natürlich gibt es verschiedene Qualitäten auch bei der Vanille. Man sollte grundsätzlich die beste nehmen, das ist für die meisten, die – Bourbon-Vanille.

Die Vanilleschoten werden in kleine Stücke geschnitten. Dann bringt man den Zuckersirup zum Kochen und lässt die Vanille darin eine bis zwei Minuten aufwallen. Nach dem Erkalten den Alkohol und die Spirituose unter Rühren dazugeben, auf Flaschen füllen und einige Wochen stehen lassen. Dann filtrieren.

Zu einem guten Ergebnis kommt man auch, wenn man die Vanilleschoten einfach zwei bis drei Tage im Alkohol ausziehen lässt, dann filtriert und die Zutaten vermischt.