



## Himbeerlikör

★★★★★

*Likör*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** ca. 1 Liter **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**400 g** Himbeeren, (gewaschen, können auch tiefgefroren sein!)

**400 g** Zucker

**½ Liter** Schnaps (Korn oder Wodka)

**1** Vanilleschote(n)

### ZUBEREITUNG

Himbeeren und Zucker vermischen, in ein sauberes Glasgefäß geben, mit Korn oder Wodka auffüllen und fest verschließen! Deckel fest verschließen und 4 Wochen an einem warmen, aber dunklen Ort ruhen lassen (Zucker muss sich gelöst haben).  
Abfiltrieren/abseihen und in Flaschen abfüllen!