

Fruchtiger Brombeerlikör mit Vanille und Zimt

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



auspressen. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Alles zusammen mit Zimtstange, Brombeersaft und Rohrzucker in einem Topf aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Brombeeren zerfallen.

- 2 -

Brombeermasse durch ein Sieb streichen und den Sirup auffangen. Brombeersirup mit Korn mischen und in Flaschen abfüllen.

Zutaten für 6 kleine Flaschen

500 g frische Brombeeren
1 Zitrone
1 Vanilleschote
500 g Rohrzucker
1 kleine Zimtstange
300 ml Brombeersaft
600 ml Korn

Besonderes Zubehör

6 kleine Glasflaschen (à 200 ml)

Vor ein paar Jahren machte ich meinen ersten Brombeerlikör mit Brombeeren aus dem eigenen Garten. Und ich muss sagen: das war der weltbeste Likör, den ich bisher getrunken habe! Das dunkle Rot der Beeren und der intensive und fruchtige Geschmack zaubern mir ein Lächeln ins Gesicht, wenn ich nur daran denke. Du kannst ihn gemütlich mit Freunden wegschnackeln oder ihn als Drink ganz edel mit etwas Prosecco aufgießen. Ganz egal, wie du ihn trinkst, er wird dir schmecken!

- 1 -

Brombeeren waschen. Zitrone halbieren und Saft