

Pfirsichlikör mit Rosenblüten einfach selber machen

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Flaschen

500 g frische Pfirsiche
1 Zitrone
1 Vanilleschote
300 g Rohrzucker
20 kleine getrocknete Rosenknospen
300 ml trockener Weißwein
600 ml Rum

Besonderes Zubehör

4 Glasflaschen (à 200 ml)

Aus frischen Pfirsichen kannst du nicht nur Kompott oder Kuchen machen, sondern auch einen fruchtig-süßen Pfirsichlikör. Und damit er nicht so schnöde schmeckt, packst du ein paar liebe Rosenknospen mit rein. So kannst du den Geschmack des Sommer in Flaschen abfüllen und auch im Winter genießen.

- 1 -

Pfirsiche waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen.

- 2 -

Alles zusammen mit Weißwein, Rosenblüten und Zucker in einem Topf aufkochen. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Pfirsiche zerfallen.

- 3 -

Pfirsichmasse durch ein Sieb streichen und den Sirup auffangen. Pfirsichsirup mit Rum mischen und in Flaschen abfüllen.