

Schlehenlikör

Diesen Schlehenlikör mache ich schon seit zwanzig Jahren. Das Rezept stammt von meiner Mama, die ihn schon viel länger macht. Und wenn ich ehrlich bin, ist Schlehenlikör auch mein allerliebster Likör überhaupt: die Schlehen machen diesen Likör so wunderbar fruchtig und mild! Ihr seht schon - dieses Familienrezept liegt mir wirklich am Herzen, deshalb wird es Zeit, unseren Schlehenlikör in die Rezeptsammlung hier aufzunehmen.



Zutaten

- 250 g Schlehen
- 200 g Kandiszucker
- 1 Flasche hochwertigen Doppelkorn
- 1 Zimtstange

Ich bereite immer mindestens die doppelte Menge dieses Rezeptes zu, je nachdem, wieviele Schlehen beim Sammeln zusammenkommen.

Zubereitung

Vor dem Ansetzen werden die Schlehen gesammelt: das geschieht immer erst nach dem allerersten Frost, da die Schlehen dann ihre volle Süße erreicht haben.

Mit kleinen Helferlein ist das Körbchen bald gefüllt und wenn man Glück hat, ist die ein oder andere Schlehe auch in den Bauch der Helfer gewandert: diese unscheinbare Frucht steckt nämlich voller wertvoller Inhaltsstoffe und Vitamine!

Hat man genügend Schlehen beisammen, werden diese zuhause gewaschen und behutsam getrocknet. Dann schneidet man jede einzelne Schlehe kreuzweise ein und entfernt die eventuell noch vorhandenen Stiele.

Durch das Einritzen wird der Likör noch viel fruchtiger - deshalb sollte man sich diese Arbeit ruhig machen.

Dann gibt man alle Zutaten in ein großes, gut schließendes Gefäß.

Jetzt darf alles gut durchgeschüttelt werden!

Nach einem Tag hat sich der Kandiszucker schon aufgelöst.

Das Ganze wird nun mindestens vier Wochen so stehen gelassen und hin und wieder gut durchgeschüttelt. Nach diesen vier Wochen wird der Schlehenlikör durch saubere Mulltücher abgeseigt und in saubere Flaschen gefüllt.