

Hagebuttenlikör



Das Rezept für diesen Hagebuttenlikör habe ich vor zwei Jahren aus unserem Allgäu-Urlaub mitgebracht, es stammt ursprünglich vom Berghotel Sonnenklause in Sonthofen/Hinang; und da es in meiner Umgebung einige Likör-Liebhaber*innen gibt, die sich über selbstgemachten Likör freuen, mußte ich ihn natürlich direkt ausprobieren. Ganz wichtig für einen aromatischen Likör sind bei diesem Rezept Äpfel "mit Geschmack" (also möglichst eine ältere Sorte!) und reife Hagebutten.

Die festen laßt Ihr am besten noch am Strauch: für diesen Likör eignen sich am besten die, die Ihr schon ausdrücken könnt - das ist meistens der Fall, wenn sie den ersten Nachtfrost abbekommen haben.

Es ist kein Problem, wenn noch nicht alle Hagebutten Frost hatten: dann kommen die gesammelten und gewaschenen Hagebutten einfach über Nacht in das Gefrierfach! Bitte vor dem Einfrieren unbedingt mit einem Messer anritzen, dann wird der Hagebuttenlikör wesentlich aromatischer.

Zutaten

- 600 g Hagebutten, möglichst sehr reif
- 300 g Apfelstücke, möglichst einer sehr aromatischen Sorte
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 250 g brauner Kandiszucker
- 2 Flaschen Korn oder Doppelkorn à 0,7 Liter

Zubereitung

Die bereits vor dem Einfrieren angeritzten Hagebutten kommen in ein großes Ansatzglas. Darauf kommen die kleingeschnittenen Apfelstückchen und darauf wiederum der Kandiszucker.

Nun gebt Ihr die Zimtstange und den Sternanis mit in das Glas.

Das alles wird mit dem Korn aufgegossen.

Das Ansatzglas wird gut verschlossen und darf an einem sonnigen Fensterplatz 8 Wochen lang ziehen: zwischendurch gerne kräftig durchschütteln. Nach diesen 8 Wochen kommt der Ansatz etwa 6 Monate lang in den kühlen Keller, um zu reifen. Nach dieser Reifezeit darf der Hagebuttenlikör dann endlich abgegossen werden!

Dazu gießt Ihr den Ansatz durch ein sauberes Mulltuch ab.

Dann füllt Ihr den Hagebuttenlikör in saubere Flaschen und beschriftet sie.