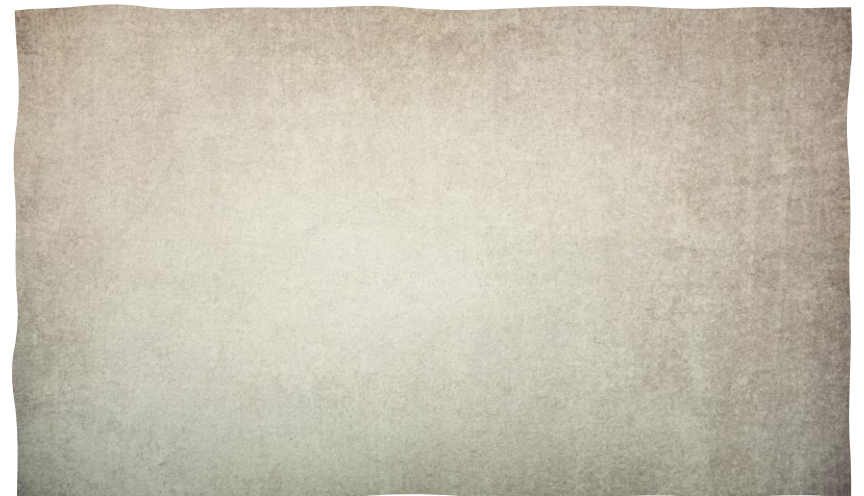


Erdbeer- Sahne-Likör

köstlicher kann der Juni nicht sein



Zutaten

für ca. 2,5 Liter Erdbeer-
Sahne-Likör mit ca. 25%vol.

750g Erdbeeren

650ml Weingeist 96,4%vol.

1000ml Sahne

250ml Invertzucker

2 Vanilleschoten

Zubereitung

2 Vanilleschoten

250ml Invertzucker

1000ml Sahne

750g Erdbeeren

Vanilleschoten halbieren, mit dem Invertzucker + der Sahne in einem Topf langsam erhitzen & 5 Minuten leicht köcheln lassen. Schoten dann entnehmen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und sehr fein pürieren.

Die pürierten Erdbeeren langsam unter die köchelnde Masse aus Sahne und Invertzucker rühren und das Ganze weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Anschließend 15-20 Minuten abkühlen lassen.

Zubereitung

650ml Weingeist 96,4%vol.

Jetzt den Weingeist
unterrühren.

Das Ganze dann in den
Kühlschrank stellen.

Der Likör braucht nun
1 Tag Ruhepause.

Das Abrunden

Das Abrunden des Likörs erfordert etwas Geduld, da frische Früchte in Geschmack und Süße variieren.

Ist der Likör zu schwach, noch etwas Weingeist hinzugeben.

Ist der Likör zu stark, mit abgekochtem, kaltem Trinkwasser verdünnen.

Ist der Likör nicht süß genug, einfach etwas Invertzucker hinzugeben.

Ist der Likör zu süß, mit einer Mischung aus 1 Teil Weingeist und 3 Teilen Trinkwasser „entsüßen“.