

Mirabellen-Likör

etwa 35 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Min.



Für 1 großes Gefäß mit Deckel
(Inhalt etwa 1,5 l):

Zutaten:

- 500 g Mirabellen
- etwa 250 g weißer Kandiszucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 700 ml Wodka

1 Vorbereiten:

Mirabellen waschen und abtropfen lassen. Das Gefäß heiß ausspülen.

2 Zubereiten:

Mirabellen mit Kandiszucker und Vanillin-Zucker in das Gefäß geben und mit Wodka auffüllen. Verschließen und etwa 4 Wochen an einem hellen Ort ziehen lassen, dabei öfter schütteln.

3 Likör durch ein Sieb gießen und in kleinere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen. Die Mirabellen schmecken sehr lecker dazu.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie am besten gleich die doppelte Menge zu. So haben Sie immer ein nettes, herbstliches Mitbringsel oder ein Geschenk zur Advents- und Weihnachtszeit.
- Sie können den Likör auch mit tiefgekühlten, entsteinten Früchten zubereiten.

1 Portion = 30 ml