

Brombeerlikör

Zubereitung 2min

Wartezeit 3 - 5 Monate

Zutatenliste

1 Flasche Doppelkorn (0.7 Liter)

200 g Brombeeren

150 g weißen Kandis Zucker

1 Zimtstange

- Die verlesen und gewaschen Brombeeren werden zusammen mit dem Kandiszucker und der Zimtstange in eine Vorratglas oder eine dickbauchige Flasche gegeben.
- Anschliesend wird die Mischung mit dem Doppelkorn übergossen.
- Nun muß alles 2 – 3 Monate gut durchziehen.
- Dann filtern und in eine Flasche abfüllen und wieder 1 – 2 Monate ruhen lassen.

Quelle: brombeere.artikel-namsu.de