

<http://fusein.de>

Weihnachtslikör

Zutaten

- 2 EL Sultaninen
- 2 EL getrocknete Rosinen
- 4 getrocknete Datteln
- 4 getrocknete Feigen
- 5 Pfefferkörner
- 1 Vanilleschote
- 500 g brauner Kandis
- 1400 ml Weinbrand

Portionen: Flaschen
Anleitungen

1. Die Vanilleschote zerkleinern und zusammen mit den anderen Zutaten in ein Gefäß füllen und gut verschließen. Vier Wochen ziehen lassen, danach filtern und in Flaschen füllen.

REZEPTE FÜR LIKÖRE UND ANSATZSCHNÄPSE



Welche Geschmacksrichtungen passen gut zusammen, wenn ich ein eigenes Likörrezept erfinden will? Foto: A Chataux / pixelio.de

Wer schon etwas Erfahrung und einige Liköre selbst gemacht hat, bekommt Lust, selbst neue Likör Rezepte zu erfinden und auszuprobieren. Das Grundprinzip haben wir unter „Liköre selber machen“ erklärt. Doch dann stellt sich die Frage: Welche Geschmacksrichtungen harmonieren miteinander und lassen unseren Gaumen vor Freude schmalzen? Wir geben hier ein paar Tipps, wie ihr völlig neue und eigene Likör-Kreationen selber machen könnt und vor allem, welche Früchte und Geschmacksträger besonders gut zusammen passen.

Apfel: Kirsche, Zimt, Vanille, Papaya

Aprikose: Feige, Melone, Mango, Limette, Zitrone

Birne: Zimt, Ananas, Himbeere

Cranberry: Limette, Pfirsich

Erdbeere: Limette, Zitrone, Vanille, Himbeere

Feige: Limette, Minze, Maracuja, Granatapfel

Granatapfel: Kirsche, Ingwer, Feige

Himbeere: Erdbeere, Pfirsich, Vanille, Mango

Kirsche: Apfel, Chili, Limette

Limette: Cranberry, Orange, Maracuja, Kirsche

Kiwi: Mango, Chili, Maracuja

Mango: Papaya, Himbeere, Orange, Chili, Maracuja

Maracuja: Papaya, Mango

Melone: Zitrone

Minze: Chili, Himbeere, Feige

Orange: Pfirsich, Zitrone, Mango

Papaya: Mango, Maracuja, Chili, Cranberry

Pfirsich: Pflaume, Zitrone, Feige

Pflaume: Chili, Birne, Zitrone

Waldbeeren: Zitrone, Apfel, Chili

Zitrone: Erdbeere, Cranberry, Orange, Aprikose, Melone, Pflaume

Ihr habt weitere Anregungen, Ergänzungen oder bereits eigene Rezepte ausprobiert? Teilt Eure Erfahrung mit anderen und hinterlasst einen Kommentar!

Liköre selber machen



Auch Gewürze wie Ingwer eignen sich zum selber machen von Likören.

Liköre selber machen ist nicht nur sehr einfach, sondern erfreut sich auch zunehmend großer Beliebtheit. Rezepte für selbst gemachte Liköre findet ihr in unserer großen Rezeptsammlung für angesetzte und gemischte Liköre.

Doch warum überhaupt Liköre selber machen?



Als Mitbringsel oder Geschenk sind selbst gemachte Liköre einfach unschlagbar! Foto: Jetti Kuhlemann / pixelio.de

Selbst gemachte Liköre haben zum Einen den Vorteil, dass wir selbst bestimmen können, wie intensiv der Geschmack ist, wie süß der Likör wird und wieviel Alkohol er enthält. Das macht unsere selbst gemachten Liköre schon um einiges attraktiver als die Liköre aus dem Supermarktregal. Auch exotischere Früchtekompositionen sind bei den angesetzten Likören natürlich möglich und bei den gemischten aber auch den angesetzten Likören findet ihr viele Exemplare, die so gar nicht im Handel erhältlich sind.

Doch natürlich sind selbst gemachte Liköre auch immer eine hervorragende Geschenkidee und lassen sich leicht in Schmuckflaschen und mit einem selbst gestalteten Etikett zu einem tollen und ganz individuellen Geschenk umgestalten. Wer Liköre selber machen will, braucht dabei übrigens keine großen Vorkenntnisse oder besonderes Geschick – genau genommen ist kaum ein anderes Präsent leichter selbst gemacht als ein leckerer Likör!

Zwei unterschiedliche Verfahren – beide einfach!

In unserer Datenbank für Likör Rezepte haben wir die Rezepte für Liköre aufgeteilt nach angesetzten und gemischten Likören. Die Verfahren zur Herstellung von Likören sind zwar sehr unterschiedlich, laufen aber weitgehend auf dasselbe Ergebnis heraus und sind vor allem beide sehr leicht umzusetzen.



In hübsche Schmuckflaschen gefüllt sind selbst gemachte Liköre natürlich auch ein echter Blickfang!

Das Ansetzen von Likören ist die traditionellste Form der Likörherstellung. Das Prinzip ist einfach: Früchte oder Kräuter werden zusammen mit Kandi oder Kristallzucker sowie natürlich einem alkoholhaltigen Getränk in einem Gefäß angesetzt. Das Aroma der Früchte und Gewürze wird von dem hochprozentigen Alkohol extrahiert. Nach einigen Wochen – die Ansatzzeit variiert je nach Likör und gewünschtem Ergebnis – können die Früchte und / oder Kräuter herausgefiltert werden. Dazu eignet sich am Besten ein Kaffeefilters oder ein Baumwolltuch.

Zum Ansetzen von Likören eignen sich dabei alle hochprozentigen Schnäpse. Vor allem Wodka und Korn sind hier zu nennen, da sie den geringsten Anteil an Eigengeschmack mit sich bringen. Auch reiner Alkohol kann verwendet werden, doch ist dieser vergleichsweise teuer und fast nur in Apotheken erhältlich.

Der Fantasie sind beim Selbermachen von Likören praktisch keine Grenzen gesetzt, denn so gut wie alle Früchte eignen sich für selbst gemachte Liköre: Ob Beeren, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Quitten oder etwas exotischer Sanddorn, Schlehenn, Ananas oder Vogelbeeren. Wer etwas experimentierfreudiger ist, kombiniert Früchte miteinander oder fügt Gewürze wie Nelken, Vanilleschoten oder Zimtstangen hinzu.

Die zweite Methode Liköre selber zu machen eignet sich vor allem dann, wenn es etwas schneller gehen soll. Hier wird in einem schnelleren Verfahren das Aroma der Früchte extrahiert – mittels aufkochen oder auspressen beispielsweise. Mit einer aufgekochten Zuckerlösung wird der selbst gemachte Likör gesüßt und ist innerhalb kürzester fertig und genuss- oder verschenkbereit. Zu dieser Sorte zählen auch und vor allem die Creme-Liköre, wie zum Beispiel Eierlikör oder Whiskey-Sahne-Liköre, die im Geschmack dem handelsüblichen Baileys ähneln.

Liköre selber machen ist also – wie ihr seht – ganz einfach!

9 thoughts on “Liköre selber machen”

Likör Rezepte

Liköre selbst machen ist nicht schwer! Hier findet ihr unsere große Sammlung an Likör Rezepten mit detaillierten Anleitungen und Tipps, wie ihr selbst Liköre herstellen könnt.

A

[Ananas Likör Rezept mit Rum](#)
[Ananaslikör](#)
[Anislikör](#)
[Apfel-Zimt-Likör](#)
[Apricot Brandy](#)

B

[Basilikumlikör](#)
[Birnenlikör](#)
[Birnenlikör mit Mandeln](#)
[Blaubeerlikör](#)
[Bockbier-Likör](#)
[Bratapfellikör](#)
[Brombeerlikör \(gekocht\)](#)

C

[Clementinenlikör](#)
[Cranberrylikör](#)

E

[Eisbonbon Likör](#)
[Erdbeerlikör](#)

G

[Gewürzlikör](#)

H

[Hagebuttenlikör](#)
[Haselnuss Likör](#)
[Haselnuss Likör mit Weinbrand](#)
[Heidelbeerlikör](#)
[Himbeerlikör](#)
[Holunderbeerenlikör](#)
[Honig-Whiskey-Likör](#)
[Honigmelonen Likör Rezept](#)

I

[Ingwerlikör](#)
[Irish-Cream-Likör](#)

J

[Johannisbeerlikör](#)

K

[Kaffeeликör mit 150 Bohnen](#)
[Kiwi-Vanille-Likör](#)
[Kiwiликör Rezept](#)
[Kümmellikör](#)
[Kürbiskern-Karamell-Likör](#)

L

[Lebkuchenlikör \(Blitzrezept\)](#)
[Limoncino Likör](#)
[Lindenblütenlikör](#)

M

[Maracujalikör \(Blitzrezept\)](#)
[Mirabellenlikör](#)

N

[Nimm 2 - Likör](#)
[Nougatlikör](#)
[Nusslikör](#)

O

[Orangen-Ingwer-Likör Rezept](#)
[Orangen-Kaffee-Likör](#)

P

[Pfefferminzlikör](#)
[Pflirsich Likör](#)
[Pflaumenlikör](#)
[Preiselbeeren Likör](#)

Q

[Quitten-Likör mit Gewürzen](#)
[Quittenlikör mit Honig](#)
[Quittenlikör mit Zimt](#)
[Quittenlikör mit Zimt und Vanille \(Video-Tutorial\)](#)

R

[Raki mit Zitronenmelisse](#)
[Rhabarber-Waldmeister-Likör](#)
[Rhabarber-Vanille-Likör](#)
[Rosen-Likör](#)
[Rotweilikör](#)

S

[Salbeilikör](#)
[Sanddorn-Likör](#)
[Sauerkirsch-Likör](#)
[Saurer-Apfel-Likör](#)
[Schlehen-Likör](#)
[Schokoladenlikör](#)
[Sieben-Kräuter-Likör](#)
[Stachelbeerlikör](#)
[Süße Versuchung \(Blitzrezept\)](#)

T

[Tutti-Frutti-Likör](#)

V

[Vanille-Creme-Likör](#)

W

[Waldbeeren-Likör](#)
[Walnuss Likör Rezept](#)
[Weihnachtslikör](#)
[Wodka Feige](#)

Z

[Zimt-Likör](#)

- [Eigene Likör Rezepte kreieren: Was schmeckt zusammen?](#) 611 Aufrufe
- [Flaschen](#) 532 Aufrufe

Weihnachtslikör selber machen Rezept Nr. 1: Granatapfellikör

Zutaten:

300 ml Grenadine
160ml Weingeist
0,5 Liter Wasser
100g feinen Zucker

Zubereitung:

Unser Granatapfellikör ist super einfach und köstlich fruchtig zum Fest! Ohne Reifezeit gelingt dieser Likör blitzschnell und sorgt sofort für gute Stimmung: Bringe das Wasser und den Zucker in einem Topf zum Kochen. Gelegentlich umrühren, bis der Zucker komplett gelöst ist. Während das Zuckerwasser etwas abkühlt, die Grenadine und den Weingeist in eine Flasche gießen. Anschließend den Ansatz mit der warmen Flüssigkeit auffüllen.
Als Geschenk eignen sich hübsche Flaschen mit weihnachtlichen Motiven oder mit Tannenzweigen verziert. Wichtig: Die Flasche sollte vorher gründlich gereinigt werden, dann hält sich der Likör bis zu einem Jahr.

Weihnachtslikör selber machen Rezept Nr. 2: Himmlisches Wölkchen:

Zutaten:

100g weiße Schokolade
50g Zucker
1 Ei
300ml Sahne
300ml Amaretto

Zubereitung:

Zunächst die weiße Schokolade schmelzen, dass funktioniert am besten über einem Wasserbad. Nebenbei den Zucker und das Ei zu Schaum schlagen und anschließend unter die geschmolzene Schokolade geben. Dies sollte recht zügig von statten gehen.
Die Schokoladenmasse mit Sahne und Amaretto in einem Topf mischen und 5 Minuten aufkochen lassen. Solange der Likör noch heiß ist in die Likörflaschen abfüllen und gut verschließen. Die Flaschen sollten dafür absolut sauber sein.
Dieser Likör schmeckt himmlisch gut und er wird am besten gut gekühlt oder als Topping für Eis- oder Früchtebecher serviert.

Weihnachtslikör selber machen Rezept Nr. 3: Weihnachtsapfellikör

Zutaten:

3 Liter reinen Apfelsaft
3 Liter Vodka
2,5 Kg feinen Zucker
20 Zimtstangen; mehr bei Bedarf
6 Vanilleschoten

20 – 25 Gewürznelken
1 Päckchen Weihnachtsgewürzmischung (In einen Teebeutel abfüllen)

Zubereitung:

Das Mark aus den Vanilleschoten schaben und die leeren Schoten klein schneiden. Apfelsaft, Zucker, Zimtstangen, Vanilleschoten und Mark, Gewürznelken sowie den Teebeutel mit der Gewürzmischung in einen großen Topf geben und aufkochen. Etwa 12 – 15 Minuten leicht köcheln lassen und gelegentlich umrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Bevor der Vodka hinzugegeben wird, sollten die Töpfe vom Herd genommen werden und die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen. Den Likör nun weitere 10 Minuten kühlen lassen. Anschließend entfernst Du den Teebeutel mit der Gewürzmischung und gießt den Likör in Flaschen ab. Diese sofort verschließen und für 4 Wochen ruhen lassen. Nach der Reifezeit kannst Du den fertigen Likör noch abseihen. Hierzu eignet sich ein sauberes Tuch oder ein sehr feines Sieb. Auch ein Kaffeefilter in einem Trichter kann dabei hilfreich sein, um nur noch den feinen Likör zu erhalten. Diesen kannst Du anschließend in hübsche Flaschen abfüllen und als Geschenk überreichen.

Weihnachtslikör selber machen Rezept Nr. 4: Lebkuchenlikör

Zutaten:

3-4 Becher Sahne
250ml Weizenkorn
150 ml Whisky
8 EL Puderzucker
12 EL Nutella
4 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Zu einfach, um wahr zu sein: Verquirle alle Zutaten auf kleinster Stufe mit einem Mixer – fertig! Du kannst Deinen Lebkuchenlikör entweder sofort genießen oder in dekorative Flaschen abfüllen.

Weihnachtslikör - "Geheimrezept" ;-))

Verschenken ? Oder selbst trinken ? ;-))) ?!?!?



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

100 Gramm Grümmel Kandiszucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Sternanis
3 Gewürznelken
500 Milliliter Weinbrand

ZUBEREITUNG

1
In eine leere, saubere Flasche (0,7l) den Kandiszucker füllen. Die Vanilleschote aufritzen. Mit den anderen Gewürzen in die Flasche geben. Mit Weinbrand übergießen. Verschließen und kräftig schütteln. Zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Täglich einmal schütteln! Bitte nicht verwechseln mit täglich einmal probieren ;-))))))
2
Nach den zwei Wochen den Likör durch ein Sieb gießen und in saubere kleine Flaschen (zum Verschenken) abfüllen.

(

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die weiße Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade mit dem Zucker, dem Ei und der Hälfte der Sahne in einem großen Topf erhitzen. Dabei immer gut umrühren, dass alles schön glatt wird.

Den Amaretto hinzufügen und ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Den Rest der

Sahne hinzugeben und alles gut vermischen. Den Likör in eine Flasche abfüllen und am besten im Kühlschrank aufbewahren

Gesunder Advent - Likör

schnelle Variante zum Sofortverbrauch, ohne Milchprodukte



[Bild für Druck ein-/ausblenden](#)

Zutaten für 1 Portionen:

400 Saft (Holunderbeersaft), gesüßt
ml

250 Apfelsaft, naturtrüb, gesüßt
ml

350 Rum, weiß, mind. 40 % Alk.
ml

1 TL, Zimtpulver
gestr.

1 Nelkenpulver
Msp.

2 EL Kakaopulver

3 Vanillezucker (Bourbon-), oder eine Vanilleschote
Beutel

300 g Zucker, braun, oder Kandiszucker

n. B. Zitrone(n), kann auch weggelassen werden

Verfasser: Kräutertule

Für den Ansatz braucht man eine Flasche von mindestens 1 Liter und mehr. Dann gibt man erst die Säfte und den Alkohol in das Ansatzgefäß und alle Zutaten der Reihe nach dazu. Die Säfte können selbst hergestellte sein, aber auch gekauft. Den braunen Zucker macht man nach Bedarf daran, je nach Geschmack, wie süß der Likör werden soll. Durch den braunen Zucker, bzw. Kandiszucker, kommt noch ein wenig der Karamellgeschmack zur Wirkung. Wer will, kann auch noch ein paar Zitronenspritzer mit daran machen.

Den Ansatz dann kräftig schütteln, bis sich der Kakao aufgelöst hat. Wenn nicht, dann ist zu viel daran und man muss dann vor dem Trinken immer wieder den Kakao verteilen.

Ich habe den Likör an zwei Tagen mehrere Male durchgeschüttelt. Außerdem habe ich unterschiedliche Mengen Kakao und braunen Zucker im Likör. Der Unterschied der beiden Teile des Likörs war gravierend.

Also mixt euch euren eigenen Likör. Dies soll nur eine Anregung sein. Außerdem sind Holundersaft und Apfelsaft gesund und beugen gegen Erkältungen vor.

Das Ganze kann für Kinder auch ohne Alkohol, als Punsch gemacht werden, dann bitte warm trinken, aber nicht kochen.

Glühweinlikör



[Bild für Druck ein-ausblenden](#)

Zutaten für 1 Portionen:

650 Glühwein
ml

100 ml Orangensaft, möglichst frisch gepresst

450 ml Wodka

1 Vanilleschote(n)

1 Zimt
Stange/n

3 Nelke(n)

3 Sternanis

etwas Kardamom

etwas Piment

250 g Zucker

Verfasser: egoist

Selbst gemachter weihnachtlicher Pflaumen - Zimt - Likör



[Bild für Druck ein-ausblenden](#)

Zutaten für 8 Portionen:

1 Liter Wodka, 37%

250 g Pflaume(n)

20 Kerne, (trockene Pflaumenkerne)

1 Sternanis
Prise(n)

1 TL Zimt

400 g Rohrzucker, braunen

½ Vanilleschote

Apfel - Zimt - Likör

alkoholhaltiges Mischgetränk



[Bild für Druck ein-/ausblenden](#)

Zutaten für 5 Portionen:

600 Apfelsaft, naturtrüb
ml

900 Zucker
g

900 Wodka, 40%
ml

8 Gewürznelke(n)

25 g Zimt, groben

Verfasser: Betina81

Alles bis auf den Wodka in einem Topf zum Kochen bringen und unterrühren 5 Minuten kochen!

Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Den Wodka dazu geben und umrühren! Weitere 10 Minuten abkühlen lassen und dann in gut verschließbare Gefäße z. B. Weinflaschen mit Drehverschluss abfüllen und 4 Wochen reifen lassen!

Nach den 4 Wochen durch ein Teesieb abgießen und in beliebige Flaschen umfüllen. Etwa zum Verschenken oder selber trinken!

3 Orange(n), Bio, nur die Schale davon

20 Sternanis

6 Vanilleschote(n)

6 Stange/n Zimt

1 Stück(e) Ingwerwurzel, ca. daumengroß

6 Gewürznelke(n)

1000 g Kandiszucker, braun

1400 ml Wodka, oder Korn, 2 Flaschen à 700 ml

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 30 Tage / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Für den Likör nimmt man am besten ganze Gewürze, also nicht zu Pulver zermahlene, dann muss man den Likör hinterher nicht filtrieren. Auch sind ganze Gewürze meist geschmacksintensiver.

Man braucht 3-4 genügend große Schraubgläser. Die Gewürze gleichmäßig auf die Gläser verteilen, die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen, den Ingwer schälen und in Scheibchen schneiden, auf die Gläser verteilen. Die Schale der Orangen mit einem scharfen Messer dünn abschneiden, so dass möglichst wenig Weißes von der Schale dabei ist, zu den restlichen Zutaten geben. Die Gläser mit Kandiszucker auffüllen. Dann mit dem Wodka aufgießen, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Mindestens 4, besser 6 Wochen an einem hellen Ort ziehen lassen. Zum Schluss mehrfach durch ein feines Sieb schütten, auf schöne Flaschen verteilen.

Tipp:

Man kann die Gewürze variieren, sollte aber aufpassen, dass starke Gewürze wie Zimt und Anis nicht die anderen Gewürznoten "erschlagen", wenn man sehr viel davon nimmt. Auch kann man noch Zitronenschale dazugeben, dann wird der Likör fruchtiger.

Als Alkohol geht auch Weinbrand oder Cognac gut, es muss mindestens 38% Alkoholgehalt sein.

Brauner Kandiszucker bringt noch eine feine Karamellnote mit, zur Not geht auch brauner Rohrzucker, so dass der Likör hinterher eine ansprechende Farbe bekommt.

700 ml Sahne

240 ml Schnaps (Weizenkorn)

4 EL Puderzucker, (bis 8 EL)

12 EL Nutella

4 TL Lebkuchengewürz

Die Sahne nur so weit fest schlagen, dass sie noch in eine Flasche gefüllt werden kann. Den Alkohol mit Lebkuchengewürz und der Nutella-Creme vermengen, in die Flasche füllen, Sahne dazugießen, schütteln und nur kurz kühlen. Achtung: Nutella ist sehr süß, also vorsichtig mit dem Zucker sein und abschmecken.

500 g Marzipan

250 ml Milch

330 ml Rum, 40%ig

200 ml Sahne

4 cl Likör (Licor 43)

Zubereitung

Marzipan in der Milch durch Erwärmen auflösen. Mit der Gabel nachhelfen. Restliche Zutaten zugeben und gut verrühren. Kurz ziehen lassen.

Dann die Masse durch ein sauberes Geschirrhandtuch drücken. Hierfür am besten ein großes Sieb auf einen Topf stellen und dies mit dem Geschirrhandtuch auslegen. Nun die lauwarmer Masse "durchsieben", indem man die Enden des Geschirrhandtuches anhebt und zu einem kleinen Säckchen zusammenführt. Dann einfach die Masse durch das Handtuch wringen und in Flaschen abfüllen.

Eiskalt servieren.

150 ml Schnaps (Weizenkorn)

2 TL Gewürzmischung (Spekulatiusgewürz)

3 EL Nutella oder andere Nuss-Nougat-Creme

50 g Puderzucker

250 g Schlagsahne

Weihnachtskaramell

Likör

1 Flasche Rum, brauner

2 Dose/n Kondensmilch, gezuckerte (400ml)

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Aroma, (natürliches Bourbonvanillearoma)

2 TL **Zimt**

2 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die gezuckerte Milch in den Dosen ca. 2 1/2 Std. in einem Topf mit Wasser vor sich hin köcheln lassen. Damit es im Topf nicht so rappelt, stelle ich die Dosen immer auf einen etwas größeren Waschlapfen.

Abkühlen lassen, die Dosen öffnen und den Inhalt mit allen anderen Zutaten verrühren. Das geht am besten mit einem Pürierstab.

In Flaschen füllen, 1 bis 2 Tage durchziehen lassen und genießen.
Ich mache meistens die doppelte Portion, weil "Flasche auf, Flasche leer".
Die einfache Portion ergibt ca. 1,2 Liter.

Weihnachts - Limes

1 kg Beeren, gemischte, TK

1 Vanilleschote(n)

100 ml Sirup (Lebkuchensirup, Monin)

1/2 TL **Zimt**

250 g Zucker

75 ml Limettensaft

700 ml Wodka

Video-Tipps

- [Flüssigkeit reduzieren](#)

Die gefrorenen Beeren mit der aufgeschlitzten Vanilleschote, Zimt und dem Sirup kurz aufkochen lassen und den Zucker unterrühren. Über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Beeren nochmals kurz aufkochen lassen, mit Zucker abschmecken und die Vanilleschote entfernen. Mit dem Zauberstab gründlich pürieren, dann abkühlen lassen. Den Limettensaft und den Wodka unterrühren und den Limes in Flaschen füllen.

Entweder eiskalt als Likör trinken, oder, auch sehr lecker: ein wenig erwärmten Limes über Eis geben.

- ["Weihnachts - Limes" via mail teilen](#)
- ["Weihnachts - Limes" via whatsapp teilen](#)
- ["Weihnachts - Limes" via pinterest teilen](#)
- ["Weihnachts - Limes" via facebook teilen](#)
- ["Weihnachts - Limes" via google-plus teilen](#)
- ["Weihnachts](#)

- Whisky - Likör

0,7 Liter **Whisky**

0,7 kg Honig

1 Stange/n **Zimt**

5 Sternanis

1 Vanilleschote(n)

Honig mit Whisky mischen, in ein Gefäß mit großer Öffnung geben. Die Gewürze in einen Teefilter oder ein Baumwollsäckchen geben und zubinden.

Diesen Sack für 3 - 6 Monate in die Honig-Whisky-Mischung hängen. An einem dunklen Ort stehen lassen. Danach die Gewürze entfernen und in Flaschen abfüllen.

Dieser Likör schmeckt pur oder auch auf Vanilleeis.

- ["Honig - Whisky - Likör" via mail teilen](#)
- ["Honig - Whisky - Likör" via whatsapp teilen](#)
- ["Honig - Whisky - Likör" via pinterest teilen](#)
- ["Honig - Whisky - Likör" via facebook teilen](#)
- ["Honig - Whisky - Likör" via google-plus teilen](#)
- ["Honig](#)

Quemada Gallega

Nordspanisches süßiges Likörchen

1 Liter Schnaps mind. 40 % Vol. (z. B. Orujo)

300 g Zucker

1 Handvoll Kaffeebohnen

1 Apfel, geschält, klein geschnitten

1 Handvoll Rosinen

1 Stange/n Zimt

1 Zitrone(n), unbehandelt, die klein geschnittene Schale

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Alle Zutaten in eine feuerfeste Form geben, die etwas höher ist. Oder in einen Topf. Etwas von dem Alkohol mit einem Löffel rausholen und erwärmen (mit Feuerzeug) bis er brennt, dann wieder in den Topf geben, sodass der ganze Alkohol brennt.

Ca. 10 Minuten unter langsamem Rühren brennen lassen. Vorsicht beim Rühren, es sollte nicht spritzen, Verbrennungsgefahr. Dann einen Deckel auf die Form geben und die Flamme ersticken.

Dies ist ein traditionelles Rezept aus Galizien, das es oft in der Vorweihnachtszeit oder im Winter gibt. Kann man aber auch sehr gut das ganze Jahr über nach einem schönen Essen als "Absacker" in gemütlicher Runde machen. Sehr süffig!

Man kann es auch mit weniger Orujo machen, die restlichen Zutaten bleiben gleich. Lässt sich auch am nächsten Tag, nach dem es gefiltert wurde, gut abfüllen.

Zimtlikör

$\frac{1}{2}$ Orange(n)

6 Stange/n Zimt (Ceylon)

125 g Zucker, braun

0,7 Liter Weinbrand

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die halbe Orange auspressen. Die Zimtstangen mit dem Saft und dem Zucker in eine Flasche geben. Mit Weinbrand aufgießen, verschließen und ca. 4 Wochen an einem dunklen Ort ziehen lassen.

Danach durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb filtern und den Likör in eine dekorative Flasche (0,8 l) füllen.

Zimtgeist - ein hochprozentiger Genuss

4 Stange/n Zimt

3 EL Zucker

70 ml Wasser

1 Liter Wodka (40 %)

Zwei der Zimtstangen mit einem breiten Messer zerdrücken. Anschließend den Zimt mit dem Zucker und dem Wasser in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und im Topf erkalten lassen.

Den entstandenen Sud durch ein doppelt zusammengelegtes, sauberes Geschirrtuch abfiltern. Die restlichen Zimtstangen in ein gut verschließbares Glasgefäß geben, den gefilterten Sud dazugeben und mit dem Wodka auffüllen.

Den Ansatz ca. acht Wochen an einem dunklen Ort ziehen lassen, gelegentlich schütteln. Sie erhalten ca. 1 Liter

Lustige Kirschen

2 Gläser Kirsche(n) (Schattenmorellen)

1/2 Flasche Rum, weißer

4 Pck. Vanillezucker

1 Flasche Wein (Glühwein)

1 Handvoll Kandiszucker, weißer

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Alle Zutaten, außer Rum und Kandis, in ein verschließbares Gefäß geben. Den Kandis mit dem Rum auf dem Herd erwärmen, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

Abkühlen lassen und denn in das Gefäß mit den anderen Zutaten geben. Danach umrühren und ca. 1 Tag ziehen

Ingwer - Likör von koechin50

60 g Ingwer, frischer

200 g Honig

1 Flasche Weinbrand

4 EL **Wasser**

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Ruhezeit:** ca. 8 Tage / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Weinbrand begießen und in ein fest zu verschließendes Gefäß geben. 8 Tage ziehen lassen und ab und zu durchschütteln.

Danach durch ein Sieb gießen. Die dort verbleibenden Ingwerscheiben mit dem Honig und dem Wasser aufkochen und zugedeckt abkühlen lassen.

Wieder zum Weinbrand geben, in das Gefäß zurück gießen, fest verschließen und durchschütteln. Der Likör hält sich mehrere Monate.

100 g Zucker

10 g Gewürzmischung für Spekulatius

400 g Sahne

400 g Nutella

700 ml Weinbrand

Arbeitszeit: ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und ordentlich mixen.

Man kann die Sahne vorher etwas anschlagen und zum Schluss unterheben, dadurch wird der Likör etwas cremiger.

Dieser leckere Likör passt nicht nur zur Weihnachtszeit!

1 Flasche Schnaps, (Doppelkorn 38 Vol% Alkohol)

230 g Eigelb, pasteurisiertes, ersatzweise

15 Ei(er), davon das Eigelb

340 g Kondensmilch, 10% Fett, 23% fettfreie Milchtrockenmasse

1 1/2 Vanilleschote(n), Mark und Schale

200 g Zucker

350 ml Wein, Gewürztraminer halbtrocken-trocken

175 ml Orangensaft, (Direktsaft)

175 ml Eierlikör

2 cl Weinbrand

2 Nelke(n), ganz

1 Prise(n) Muskat

1 Prise(n) **Zimt**

Puderzucker

Für die Garnitur:

1 Becher Schlagsahne

Zunächst stellen wir auf Vorrat einen Eierlikör her (ergibt etwa 1,4 Liter mit 18 vol% Alkohol):

Kristallzucker im Alkohol unter Rühren auflösen, klappt am einfachsten in einer Küchenmaschine. Einfach langsam rühren lassen bis der Zucker gelöst ist.

Vanilleschoten der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit etwas Haushaltszucker vermörsern.

Kondensmilch in einem kleinem Topf zusammen mit dem "Vanillezucker" und den Schoten auf knapp unter Siedepunkt erhitzen und 30 Minuten ziehen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Eigelb in einer Metallschüssel über(!) dem Wasserbad unter ständigem(!) Rühren cremig werden lassen. Ein digitales Küchenthermometer erleichtert die Arbeit ungemein. Die kritische Temperatur ist 65°C, danach ist keine Eiercreme sondern Rührei in der Schüssel. Alkohol, Vanillemilch und Eiercreme mischen und in Flaschen abfüllen (auch die Schoten) und mind. 14 Tage reifen lassen, danach durch ein Teesieb in Verschenk- oder Gebrauchsflaschen abfüllen. Dass dabei kleine schwarze Krümel im Likör bleiben, ist der „Beweis“ für den Einsatz echter Vanille.

Nun zum Punsch:

Alle Zutaten ab Wein, bis auf den Eierlikör, auf ca. 70°C erhitzen und 30 Minuten ziehen lassen.

Erneut auf ca. 75°C erhitzen. Ggf. vorsichtig nachsüßen und den zimmerwarmen Likör zugeben.

Durch ein Teesieb auf 4 vorgewärmte Gläser / Tassen verteilen und mit einer Haube von Schlagsahne garnieren.

Fußnote:

die Spielerei mit den Temperaturen ist dem Siedepunkt des Alkohols und den Aromen geschuldet: beides verfliegt wenn der Punsch „kocht wie Wäsche“, bzw. das Eigelb aus dem Eierlikör würde ausflocken (gerinnen).

Die Rebsorte "Gewürztraminer" heißt nicht nur so, sie bringt ein Füllhorn von Aromen mit. Das macht sie für Weinpuristen schwierig, es prädestiniert sie meiner Meinung nach allerdings für dieses Punschrezept.

1 kg Beeren, gemischt, TK

700 ml Wodka

50 ml Zitronensaft

150 ml Mandelsirup

2 Vanilleschote(n)

250 g Zucker

Von den Vanilleschoten das Mark auskratzen und zusammen mit dem Sirup, dem Zucker und der Beerenmischung kurz aufkochen. Mit dem Zauberstab pürieren und abkühlen lassen. Den Wodka und Zitronensaft hinzufügen und durch ein Sieb geben, um die Beerenkerne zu entfernen. In Flaschen abfüllen und kühl stellen.

Der Limes schmeckt entweder eiskalt oder auch erwärmt mit Vanilleeis.

Ostfriesischer Winterlikör

ein altes Rezept von unserer Urgroßmutter - beim Stobern entdeckt!

1 Msp. Muskatblüte

2 TL Lebkuchengewürz

2 TL Kardamom

4 Stange/n **Zimt**

3 Sternanis

3 Nelke(n)

1/2 Liter **Wasser**

500 g Kandiszucker, braun

1 Liter Schnaps (Doppelkorn)

Arbeitszeit: ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Alle Zutaten (außer dem Doppelkorn) in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Ca. 40 - 50 Min. im offenen Topf köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Abkühlen lassen und den Erhitzungsprozess am nächsten Tag für ca. 10 Min. wiederholen. Wenn dieser Ansatz bis auf "lauwarm" abgekühlt ist, 1 – 2mal durch einen Filter gießen. Ich nehme beim 1. Mal ein Teesieb und beim 2. Mal einen Kaffeefilter.

Alles in eine ca. 2 l fassende Flasche füllen, mit dem Doppelkorn aufgießen, gut mischen und noch 2 - 3 Tage ruhen lassen. Anschließend eventuell in hübsche Flaschen umfüllen und verschenken - und/oder selber genießen ...

Schmeckt auch sehr lecker mit einem Schuss süßer Sahne!

WERBUNG

Hertas würziger Sahnelikör

Muskatnuss, Orangenzesten und Vanilleschote sind die Geschmacksgeber

300 ml Sahne

150 ml Milch

100 ml **Whisky**

¹/₂ Stange/n Vanilleschote(n)

1 EL Kaffeepulver, löslich

2 EL Saucenpulver ohne Kochen, Vanillegeschmack

1 Orange(n), unbehandelt, nur die Schale in Zesten

1 Msp. Muskat, gerieben

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Kaffeepulver, Soßenpulver, Orangenzesten, die Muskatnuss und das ausgekrazte Vanillemark in ein größeres schmales Gefäß geben, mit Milch, Sahne und Whisky, mit dem Schneebesen gut zusammen verrühren.

Genießen und den Rest im Kühlschrank aufbewahren.

Achtung, dickt etwas nach