

# *Liköre und Früchte in Alkohol*



Aus Freude am Genuss

*Noch immer glauben viele Leute, daß Zucker gleich Zucker ist. Und dabei zeigt schon ein Blick in das Zuckerregal, welche Vielzahl von unterschiedlichen Spezialitäten es gibt. Wobei es sich von selbst versteht, daß jedem Produkt ein sehr spezifischer Verwendungsbereich zugeordnet ist. Die Vielfalt von Diamant Zucker und Kölner Zucker dient den unterschiedlichen Bedürfnissen der Verbraucher.*

### Diamant Feinster Zucker

ist eine feine und gleichmäßig ausgesiebte Raffinade, die sich sehr leicht verrühren lässt. Feinster Zucker eignet sich zur Bereitung von Rumtöpfen und Früchten in Alkohol, ist aber auch ideal für feine Kuchen, Gebäck und Desserts.

### Diamant Einmachzucker

besteht aus größeren Zuckerkristallen, die sich langsam auflösen. Dadurch bildet sich beim Herstellen von Zuckerlösungen kein Schaum. Diamant Einmachzucker wird zum traditionellen Einkochen von Obst und zur Saftgewinnung gebraucht.

### Kölner Brauner Kandis

entsteht wie der weiße Kandis durch Kristallisation in Bewegung. Eine konzentrierte Zuckerlösung wird durch Erhitzen karamellisiert und erhält dadurch ihre braune Farbe. Mit seiner zarten Karamellnote verfeinert Brauner Kandis Liköre und Früchte in Alkohol. Außerdem ist er besonders gut zur Herstellung von Chutney und Relishes geeignet.

### Kölner Weißer Kandis

ist der Edle unter den Kandisorten – wohlgeformt und von reinem Weiß. Einer Vielzahl selbst gemachter Liköre verhilft er zu genussvoller Reife und aromatischem Geschmack. Ideal ist er aber auch zum Süßen von Schwarztee und heißem Tee-punsch.



# Fruchtige Liköre

## Johannisbeerlikör (Aufgesetzter)

**150 g schwarze Johannisbeeren**

**150 g weißer Kandis**

**1/2 Vanillestange**

**1 Flasche Doppelkorn (0,7 l)**

Die Beeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Mit dem Kandis und der aufgeschnittenen Vanillestange in eine Flasche füllen und mit dem Korn übergießen. Den „Aufgesetzten“ mindestens 6-8 Wochen ziehen lassen, dann filtern und noch einige Zeit ruhen lassen.

## Schlehenlikör

**200 g reife Schlehen  
(nach dem ersten Frost geerntet)**

**150 g weißer Kandis**

**1 Vanillestange**

**1 Flasche Korn (0,7 l)**

Die Schlehen gut waschen, trockentupfen und mit dem Kandis in eine Flasche geben. Die aufgeschlitzte Vanillestange hinzufügen und alles mit Korn übergießen. Die Flasche gut verschließen und den Likör mindestens 2 Monate reifen lassen.

## Würziger Kirschlikör

**500 g Schattenmorellen**

**eine halbe Stange Zimt**

**9 Mandeln**

**5 Gewürznelken**

**1 Prise Muskatblüte**

**1 Flasche Wodka (0,7 l)**

**100 ml Wasser**

**250 g Feinster Zucker**

**0,25 g Wein- oder Zitronensäure**

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. In eine weithalsige Flasche füllen, Gewürze und Mandeln zufügen und mit Wodka übergießen. Den Likör an einem dunklen, mäßig warmen Ort etwa 4 Wochen reifen lassen, anschließend durch

Weitere Rezepte finden Sie in den Magazinen „Rezepte für Wildfrüchte“ und „Die Welt des Kandis“, sowie im Internet unter [www.koelner-zucker.de](http://www.koelner-zucker.de)



einen Filter geben. Zum Weiterverarbeiten den Zuckersirup vorbereiten: Wasser mit Zucker zum Kochen bringen. Dann die in etwas Wasser gelöste Säure zugeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen. Nicht zu stark kochen lassen, sonst kann der Zucker karamellisieren. Die fertige Lösung wird, nachdem sie ein wenig abgekühlt ist, in einen hitzebeständigen Meßbecher gefüllt und mit heißem Wasser auf 1/4 l Flüssigkeit aufgefüllt. Den Zuckersirup abkühlen lassen. Später gut unterrühren, danach den Kirschlikör noch eine Zeitlang ruhen lassen. Zuletzt in eine schöne Karaffe füllen.

## Würziger Quittenlikör

**3/4 l Quittensaft, roh gepreßt**

**250 g weißer Kandis**

**3/4 l Wodka**

**1 Fläschchen Bittermandelaroma**

**20 g Korianderkörner**

Den Quittensaft mit Kandis aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach dem Abkühlen in eine Flasche füllen und den Wodka hinzufügen. Zuletzt die Gewürze hineingeben. Den Quittenlikör etwa 8 Wochen ruhen lassen, dann filtern. Noch einmal eine Zeitlang reifen lassen (er wird dann deutlich klarer) und wiederum durch einen Filter geben.

## Bananenlikör

**2 reife Bananen**

**125 g weißer Kandis**

**2-3 Tropfen Bittermandelaroma**

**1 Flasche weißer Rum (0,7 l)**

Die geschälten Bananen in Scheiben schneiden und in ein weithalsiges Glasgefäß geben. Den Kandis und das Bittermandelaroma zufügen und den Rum daraufgießen. Den Likör etwa 4 Wochen ziehen lassen, dann filtern und in eine Karaffe füllen. Um dem Bananenlikör eine schöne gelbe Farbe zu geben, kann man ohne weiteres etwas Safran zu Hilfe nehmen. Die Safranfäden in wenig Wasser auflösen und unter den fertigen Likör mischen.

## Zitronenlikör

**2 sehr saftige Zitronen**

**1 Limone**

**250 g weißer Kandis**

**1/8 l Wasser**

**1 Zimtstange**

**1 gestr. TL Korianderkörner**

**1 Flasche Weinbrand (0,7 l)**

Den Kandis in Wasser aufkochen und bei schwacher Hitze zu Sirup einkochen. Zitronen und Limone hauchdünn schälen und den Saft auspressen. Schalen und Saft mit der abgekühlten Zuckerlösung und Gewürzen in eine Flasche füllen. Zuletzt den Weinbrand daraufgießen. Den Likör 4 Wochen an einem warmen Ort reifen lassen; dann filtern und noch einmal eine Zeitlang ruhen lassen.



## Exotischer Likör

**2 Sharonfrüchte**

**6 Passionsfrüchte**

**150 g weißer Kandis**

**5 Gewürznelken**

**1 Flasche weißer Rum (0,7 l)**

Die Sharonfrüchte waschen und in Achtel schneiden. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus-schaben. Alles zusammen in ein weithalsiges Gefäß geben, Kandis und Nelken hinzufügen, zuletzt mit Rum übergießen. Den Likör 4 Wochen ruhen lassen, dann filtern und noch einige Zeit reifen lassen.

## Mango-Ingwer-Likör

**1 Mangofrucht**

**1 Stück getrockneter Ingwer**

**100 g weißer Kandis**

**1/2 l Weinbrand**

Die Frucht schälen und in Stücke schneiden. Mit Ingwer und Kandis in eine weithalsige Flasche geben und mit 1/4 l Weinbrand übergießen. Etwa 14 Tage ruhen lassen, dann die gleiche Menge Weinbrand nachfüllen und den Likör 4 Wochen reifen lassen. Danach in eine Karaffe filtern.



*Die Mango ist die sehr saftige, eiförmige Steinfrucht des in Indien und Burma beheimateten Mangobaumes.*

*Die ungenießbare Außenhaut ist grün, grüngelb oder rot.*

*Das orangefarbene Fruchtfleisch schmeckt herbsüß.*

*Der manchmal störende terpentinartige Beigeschmack wird durch Lagerung im Kühlschrank gemildert.*

## Mango-Likör

**1 Mangofrucht**

**eine halbe Vanilleschote**

**100 g weißer Kandis**

**1/4 l Rum 38 %**



Die Mangofrucht schälen und in Stücke schneiden. Mit der Vanilleschote in eine bauchige Flasche geben, den Kandis zufügen und mit Rum übergießen. Den Likör etwa 6 Wochen reifen lassen, dann durch einen Filter in eine kleine Karaffe füllen.

## Ingwerlikör

aus frischem Ingwer

60 g frischer Ingwer

150 g weißer Kandis

1 Flasche Cognac (0,7 l)

Die Ingwerwurzel schälen und in dünne Scheibchen schneiden. In eine Flasche geben, den Kandis zufügen und mit dem Cognac übergießen. Nach 2 Wochen Ruhezeit die Ingwerscheiben herausnehmen und mit 4 EL Wasser kurz durch-



kochen. Nach dem Abkühlen wieder in den Cognac geben und den Likör weitere 4 Wochen an einem warmen Ort reifen lassen. Danach in eine Karaffe filtern.

## Ananas-Likör

750 g Ananas  
(vorbereitet gewogen)

150 g weißer Kandis

1 Vanilleschote

1 Flasche weißer Rum (0,7 l)

*Die Ananas, die „Königin der Früchte“, stammt aus den Tropen Südamerikas. Sie besteht eigentlich aus vielen einzelnen Früchten, die zu der Zapfenform zusammengewachsen sind.*

Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und in ein großes, bauchiges Gefäß geben. Kandis und Vanilleschote zufügen, dann den Rum darübergießen. An einem nicht zu hellen, warmen Ort 6 Wochen reifen lassen (nach 2 Wochen die Vanilleschote herausnehmen). Nach dem Abfiltern noch eine kurze Zeit kühl und dunkel stellen. Jetzt ist er auf dem Höhepunkt seines Geschmacks und sollt recht bald getrunken werden.



## Kumquat-Likör

250 g Kumquats

200 g Einmachzucker

1/4 l Wasser

1/4 l Wodka

0,1 l Weingeist 90%  
(aus der Apotheke)

Die gewaschenen Früchte rundum einstechen und in ein Glasgefäß füllen. Zucker mit Wasser so lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Die Kumquats mit der abgekühlten Zuckerlösung übergießen, Wodka und Weingeist dazugeben und alles einmal durchschwenken. Den Likör zwei Monate ziehen lassen, dann nach dem Entfernen der Früchte in eine Karaffe füllen.



*Die Kumquat, eine Art Zwergzitrone, ist nicht größer als eine dicke Olive. Sie hat einen süß-sauren Geschmack und kann mit der Schale verzehrt werden.*

## Weihnachtslikör

**125 g getrocknete Feigen**

**50 g Datteln (entkernt)**

**125 g getrocknete Pflaumen  
(entsteint)**

**1 gehäufte EL (25 g) Rosinen**

**eine halbe Vanillestange**

**eine halbe Zimtstange**

**3 Gewürznelken**

**5 Pfefferkörner, weiß**

**1 Messerspitze Kardamom**

**1 EL Bienenhonig**

**125 g weißer oder brauner Kandis**

**1 Flasche Weinbrand (0,7 l)**

Die Trockenfrüchte in eine Terrine geben, eine halbe Flasche Weinbrand daraufgießen, zudecken und 24 Stunden stehen lassen, damit die Früchte aufquellen. Den ganzen Inhalt in ein großes Glas füllen, die Gewürze, Honig und Kandis zufügen und den restlichen Weinbrand daraufgeben. Den Likör etwa 4 Wochen reifen lassen, dann durch einen Filter geben und noch einmal eine Zeitlang ruhen lassen. Damit er schön klar wird, ein zweites Mal filtern und in eine entsprechende Karaffe füllen.

## Zimtlikör

**6-8 Stangen Zimt**

**125 g brauner Kandis**

**1 Flasche Weinbrand (0,7 l)**

Die Zimtstangen zerkleinern und mit dem Kandis in eine Flasche geben; den Weinbrand daraufgießen und den Inhalt etwa 2 Monate durchziehen lassen. Danach filtern und den Likör in eine Karaffe füllen.

## Kaffeelikör

**100 g Kaffeebohnen (Mokka)**

**150 g weißer Kandis**

**1 Vanillestange**

**1 Flasche guter Rotwein**

Die Kaffeebohnen mit Kandis und Vanillestange in eine Flasche geben, dann den Rotwein daraufgießen. Den Likör drei Wochen ziehen lassen, dabei täglich einmal durchschütteln. Anschließend durch einen Filter geben.





## Avocado-Likör

**1 sehr reife Avocado**

**100 g Feinster Zucker**

**1/8 l süße Sahne**

**1/4 l Weinbrand**

**1 Prise Cayennepfeffer**

Die butterweiche Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Durch ein Sieb streichen und das Avocado-Mark mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann Sahne und Weinbrand nach und nach hineinschlagen. Eine Prise Cayennepfeffer gibt diesem Likör einen leicht pikanten Geschmack. Avocado-Likör genießt man am besten ganz frisch. Nach längerer Aufbewahrung verliert er an Farbe. Vor dem Genießen immer gut durchschütteln und kühl aufbewahren.

*Die Avocado, eine birnenförmige Steinfrucht, stammt aus Südamerika. Sie hat ein weiches, blaßgrünes Fruchtfleisch, das leicht nußartig schmeckt. Schneidet man die Avocado auf, so verfärbt sich leicht das Fruchtfleisch. Mit einigen Tropfen Zitrone läßt sich das jedoch verhindern.*

## Schokoladen-Cognac

**50 g Kakao**

**10 g löslicher Kaffee**

**150 g brauner Kandis**

**1 Vanillestange**

**1 Flasche Cognac (0,7 l)**

Kakao und Kaffee in eine Flasche geben, den Kandis zufüllen, Vanillestange mit hineingeben und alles mit dem Cognac übergießen. 3-4 Wochen stehen lassen, dabei täglich einmal durchschütteln.

## Eierlikör

**6 Eigelb**

**150 g Feinster Zucker**

**eine halbe Vanillestange**

**150 g Sahne**

**1/4 l Weinbrand**

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Vanillestange auskratzen und das Mark in den Eischaum geben. Dann Sahne und Weinbrand unterrühren. Den Likör in eine Flasche füllen und einige Zeit an einem nicht zu warmen Ort ruhen lassen.





## *Anislikör*

20 g Sternanis

20 g Anissamen

15 g Fenchel

10 g Korianderkörner

eine halbe Zimtstange

1 Zitrone (unbehandelt)

150 g brauner Kandis

1 Flasche Korn (0,7 l)

Die Gewürze zerstoßen und die Zitrone dünn abschälen. Mit dem Kandis in eine Flasche füllen und mit Korn übergießen. 4 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen. Danach durch ein Tuch filtern und den Likör noch einmal eine Zeitlang ruhen lassen.

## *Löwenzahn-Schnaps*

30-50 junge Löwenzahnblüten

1 Flasche Wodka (0,7 l)



Von den Blüten nur die gelben Blütenblätter auszapfen, die grünen Kelchblätter nicht verwenden, denn sie machen das Getränk bitter. Die Blütenblätter in eine weithalsige Flasche füllen und mit Wodka begießen. Gut verschließen und 10 bis 14 Tage stehen lassen. Dann die Blütenblätter abfiltern.

## *Kräuterlikör*

3 Stiele Salbei

2 Stiele Basilikum

1 Stengel Rosmarin

1 Stengel Oregano oder Majoran

1 EL getrocknete Kamille

Schale einer Zitrone (unbehandelt)

200 g weißer Kandis

1/2 l Wasser

0,2 l reiner Alkohol 90%  
(aus der Apotheke)

Die Kräuter waschen und trockentupfen. Mit Kamille und fein abgeschälter Zitronenschale in eine Flasche geben. Den Kandis in Wasser aufkochen, abkühlen lassen und mit dem Alkohol auf die Kräuter gießen. Durchschütteln und zwei Wochen ruhen lassen. Dann durch ein Mulltuch in eine Likörkaraffe filtern.

Dieser Likör lässt sich auch gut mit Wodka (0,7 l) zubereiten; in diesem Fall Alkohol und Wasser weglassen.





## *Klösterlicher Gewürzlikör*

**1 Orange (unbehandelt)**

**10 g Zimt, gemahlen**

**10 g Anissamen**

**10 g Korianderkörner**

**10 g Muskatblüte**

**10 g Pfefferkörner**

**10 g Enzianwurzel**

**5 Gewürznelken**

**1 Flasche Wodka (0,7 l)**

**0,1 l Wasser**

**250 g Einmachzucker**

Die Orangenschale spiralenförmig abschneiden, mit den Gewürzen in eine Flasche geben und mit Wodka übergießen. Gut durchschütteln und den „Ansatz“ etwa 4 Wochen stehen lassen. Dann abfiltrieren. Wasser mit Zucker etwa 10 Minuten zu einer Zuckerlösung kochen und mit dem Ansatz vermischen. Den Likör nochmals eine Zeitlang ruhen lassen.

## *Minz-Likör*

**15 g frische Minze**

**15 g Zitronenmelisse**

**10 g Korianderkörner**

**125 g weißer Kandis**

**1 Flasche Korn (0,7 l)**

Die Kräuter vorsichtig waschen, trockenschwenken, grobe Stängel entfernen. Dann schichtweise mit dem Kandis in ein weithalsiges Gefäß geben, Koriander zufügen und den Korn darübergießen. Das Gefäß verschließen und den Inhalt 6 Wochen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Dann durchschütteln und durch ein Mulltuch filtern. Den Likör noch einmal längere Zeit ruhen lassen, damit sich das Minzaroma voll entfalten kann.

## *Wacholder- Schnaps*

**35 g Wacholderbeeren**

**0,5 l Gin**

Die getrockneten Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen (oder in der Kaffeemühle grob zermahlen) und in eine Flasche geben. Den Gin daraufgießen und den Schnaps an einem nicht zu warmen Ort 1-2 Wochen ziehen lassen. Dann in eine neue Flasche filtern und einige Monate ruhen lassen, bis er sich von selbst klärt. Vor dem Trinken immer kräftig schütteln.



# Feine Früchte in Alkohol

*Früchte in Alkohol schmecken nicht nur pur, sie lassen sich sehr vielseitig verwenden: für Cocktails und Aperitifs, als delikate Beilage zu vielen Fleisch- und Wildgerichten, als köstliche Ergänzung feiner Nachspeisen, als fruchtige Einlage in Crêpes und Pfannkuchen, um nur einige Beispiele zu nennen.*

## Französische Pfirsiche

**1 kg Pfirsiche**  
**400 g brauner Kandis**  
**1 Flasche Weinbrand (0,7 l)**

Die Früchte kurz in kochendes Wasser legen, die Schale abziehen und die Pfirsiche halbieren. Nach dem Entfernen der Steine die Fruchthälften kurz aufkochen, dann abtropfen lassen und mit dem Kandis in ein schönes Glas schichten. Anschließend mit dem Weinbrand übergießen und etwa 6-8 Wochen durchziehen lassen.



## Rhabarber in Cognac

**500 g Rhabarber**  
**250 g Einmachzucker**  
**1 Vanillestange**  
**1 Flasche Cognac (0,7 l)**

Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stückchen geschnittener Vanillestange in vorbereitete Gläser mit Bügelverschluß schichten. Dann den Cognac daraufgießen und die Gläser verschließen. Die Früchte mindestens 3-4 Wochen kühl ruhen lassen. Ab und zu einmal umrühren, damit sich der Zucker besser löst.

## Kirschen in Himbeergeist

**200 g frische Ananas (vorbereitet gewogen)**  
**500 g Feinster Zucker**  
**1 Flasche Himbeergeist (0,7 l)**  
**500 g Kirschen**

Das Fruchtfleisch der Ananas in feine Stückchen schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker vermischen. Dann zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag das Fruchtfleisch bei milder Hitze erwärmen, bis sich



der Zucker aufgelöst hat. Die Fruchtmasse durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen. Danach mit dem Himbeergeist vermischen. Die Kirschen waschen, die Stiele etwas kürzen, die Früchte in ein Glas schichten und mit der Ananaslösung übergießen. Das Glas gut verschließen und die Kirschen mindestens 2 Monate durchziehen lassen. Kirschen in Himbeergeist eignen sich gut für Sekt-Cocktails oder zum Dekorieren von Schwarzwälder Kirschtorte.

## *Calvados-Äpfel*

**6 mittelgroße Äpfel**

**50 g Rosinen**

**100 g Einmachzucker**

**Zitronensaft**

**Calvados**

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausstechen. Die Äpfel in Ringe schneiden und in Zitronenwasser etwas weich kochen. Mit den Rosinen in ein Glas schichten. 1/8 l Zitronenwasser abmessen, Zucker zufügen und 4-5 Min. zu einer Zuckerlösung kochen. Die Lösung auf die Apfelfringe gießen und so viel Calvados hineinfüllen, daß die Früchte gut bedeckt sind. Das Glas fest verschließen; ca. 4 Wochen ziehen lassen. Calvados-Äpfel zu knusprigem Schweinebraten - etwas für Genießer!



## *Sauerkirschen in Amaretto*

**750 g Sauerkirschen**

**1 Zimtstange**

**1 Sternanis**

**1 Stück Zitronenschale  
(unbehandelt)**

**400 g weißer Kandis**

**1 Flasche Amaretto (0,7 l)**

Die Kirschen waschen, gut abtropfen lassen; die Stiele entfernen oder zur Hälfte abschneiden. Mit Gewürzen und Kandis vermisch in ein Glasgefäß füllen, Amaretto zugießen, verschließen und kühlstellen. Die Früchte 3-4 Wochen ziehen lassen.



## *Eingelegte Pflaumen*

**1 kg reife Pflaumen oder  
Zwetschgen**

**100 g geschälte Mandeln**

**250 g brauner Kandis**

**1 Zimtstange**

**5 Gewürznelken**

**1 Flasche Weinbrand (0,7 l)**

Die Früchte waschen, gut abtropfen lassen. Dann vorsichtig den Stein entfernen, die Pflaumen sollten dabei möglichst ganz bleiben. Jeweils eine Mandel in die Mitte stecken, dann mit dem Kandis und den Gewürzen in ein großes Glas mit Bügelverschluß füllen. Den Weinbrand daraufgießen und das Glas gut verschließen. Die Pflaumen einige Wochen kühlstellen.



*Cranberries, auf deutsch „Moosbeeren“, werden in Nordamerika angebaut. Die roten Früchte haben einen sehr aromatischen, säuerlichen Geschmack und sind etwas größer als die verwandten Preiselbeeren.*

## Sherry-Birnen

**10 reife, aber feste Birnen**

**1/4 l trockener Sherry**

**175 g Feinster Zucker**

**1/2 l Doppelkorn**

Die Früchte dünn schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse herauschneiden. Die Birnenhälften dicht aneinander in eine flache, feuerfeste Form legen, mit Sherry übergießen und mit Zucker gleichmäßig bestreuen. Die Form abdecken und bei 175 Grad 30 Minuten in den Backofen geben. Die Birnen erkalten lassen, dann mit einer Gabel vorsichtig in Gläser schichten. Den Korn mit dem Sherrysud verrühren, über die Früchte gießen, so daß sie ganz bedeckt sind, und das Glas gut verschließen. Die Sherry-Birnen kühl und dunkel aufbewahren. Mit Makrönchen verziert sind sie ein feines Dessert.

## Cranberries in Armagnac

**350 g Cranberries**

**350 g Feinster Zucker**

**1/8 l Wasser**

**Schale einer halben Zitrone (unbehandelt)**

**1 Flasche Armagnac (0,7 l)**

Die Beeren verlesen, waschen und mit einer Nadel etwas anstechen. Zucker mit Wasser und Zitronenschale aufkochen, dann die Cranberries hineingeben und alles abkühlen lassen. Die Beeren in ein verschließbares Glas füllen und mit Armagnac begießen. Das Gefäß kühl stellen und die Cranberries 6-8 Wochen durchziehen lassen. Cranberries in Armagnac sind eine delikate Beilage zu Wildgerichten.



## Melone in Sherry-Rum

**1 reife, aber feste Melone (Honig-, Netz- oder Ogenmelone)**

**1/4 l trockener Sherry**

**100 g Feinster Zucker**

**1 Flasche weißer Rum (0,7 l)**

Die Melone gründlich waschen, das Stielende abschneiden. Dann die Frucht mit der Schale in 2-3 cm breite Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Den Sherry mit Zucker verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist, anschließend mit dem Rum vermischen. Die Melonenstücke



in ein größeres, verschließbares Glasgefäß schichten. Die Flüssigkeit über die Melonenstücke geben, sie muß fingerbreit über den Früchten stehen. Das Glas luftdicht verschließen und kühl und dunkel aufbewahren. Zum Servieren die Melonenstücke abtropfen lassen, das Fruchtfleisch herauslösen und wieder an der Schale anlegen. Mit pürierten Früchten, z.B. Himbeeren oder Erdbeeren, garnieren und mit der Rum-Sherry-Mischung übergießen.



## *Kumquats in weißem Rum*

**500 g Kumquats**

**400 g Einmachzucker**

**1/4 l Wasser**

**1 Flasche weißer Rum (0,7 l)**

Die Kumquats gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Jede einzelne Frucht mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen. Den Zucker mit Wasser aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Früchte in die Zuckerlösung geben und 5 Minuten kochen. Nach dem Erkalten die Kumquats mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in ein größeres Glas füllen. Mit dem Rum begießen, bis sie ganz bedeckt sind und 4 Wochen durchziehen lassen. Die übriggebliebene Zuckerlösung läßt sich sehr gut für Obstsalate oder Cocktails verwenden. Kumquats in Rum schmecken gut zu Pudding und Eis; hervorragend geeignet sind sie auch als Beilage zu Wildgerichten.

## *Eingelegte Feigen*

**250 g getrocknete Feigen**

**1 Stange Zimt**

**1 Messerspitze Kardamom**

**1 Stück Orangenschale**

**1 EL Puderzucker**

**1/2 l weißer Rum**

Die Früchte gut waschen, trockentupfen und in ein bauchiges Glas schichten. Die Gewürze gleichmäßig darüber verteilen, die Orangenschale dazufügen, dann den Zucker einstreuen. Den Rum dazugießen, das Glas verschließen und leicht durchschütteln. Die Feigen einige Wochen kühl ruhen lassen.

## *Feigen in Rotwein*

**250 g getrocknete Feigen**

**3 Gewürznelken**

**eine halbe Zimtstange**

**etwas Zitronen- und Orangenschale**

**etwa 1/2 l Rotwein**

Die Feigen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben oder Würfel schneiden. Dann mit den Gewürzen locker in ein bauchiges Glas geben und die gut gewaschenen, trockenen Zitruschalen hinzufügen. Das Glas mit Rotwein auffüllen, verschließen und etwa 3 Tage stehen lassen. Nach Bedarf noch etwas Rotwein nachfüllen.



# Köstliche Rum- und Fruchtetöpfe

## Rumtopf

Der Rumtopf gehört zu den beliebtesten Rezepten, Früchte mit Zucker und Alkohol auf köstliche Art haltbar zu machen. Verwendet werden dürfen nur einwandfreie, reife Früchte; sie sollten noch fest sein und keine Druckstellen aufweisen. Die geeignetste Zuckersorte ist der besonders reine Einmachzucker; besonders aromatisch wird der Rumtopf mit braunem Kandis. Und was noch wichtig ist für das Gelingen: nur einen hochprozentigen Rum verwenden, das heißt einen Rum mit wenigstens 54 Vol. %.



### Grundlage des Rumtopfs

sind die Erdbeeren. Dazu 500 g Erdbeeren waschen, entstielen und vorsichtig trockentupfen. Die Früchte in ein größeres Steingutgefäß geben, mit 250 g Zucker bestreuen und zugedeckt eine Stunde ziehen lassen. Dann mit Rum begießen; er muß fingerbreit über den Früchten stehen. Den Topf verschließen und an einen kühlen, dunklen Ort stellen.



### Im Laufe des Sommers

folgen dann: Sauerkirschen (nicht entsteint), schwarze Johannisbeeren (von Stielchen abgezupft), Aprikosen und Pfirsiche (abgezogen, entsteint, geviertelt), Reineclauden und Zwetschgen (entsteint, halbiert), Birnen, wie Williams Christ (geschält, in Sechstel geschnitten, vom Kerngehäuse befreit).

*Rumtopffrüchte schmecken nicht nur pur, sondern auch als Beilage zu Süßspeisen, Eis und Gebäck. Milchreis oder ein gedünsteter Apfel werden mit Rumtopffrüchten zu einem edlen Nachtisch. Sie können auch gut für eine köstliche Füllung von Windbeuteln, Crêpes und süßen Pasteten genommen werden.*

### Als fruchtiger Abschluß

eignen sich gut exotische Früchte, wie Ananas (in kleine Stücke geschnitten), Honigmelonen (in Kugeln ausgestochen), Apfelsinen (geschält, in Scheiben geschnitten).

Die Herstellung eines Rumtopfes erfolgt also in „Schichten“. Für jede Lage sind folgende Mengen wichtig: 500 g Früchte, 250 g Zucker, 0,5 l Rum. Das Obst muß immer gut mit Rum bedeckt sein - gegebenenfalls Rum nachgießen! 4 Wochen nachdem die letzten Früchte in den Rumtopf gekommen sind, noch eine halbe Flasche Rum nachgießen. Nach 3-4 Tagen kann dann mit dem Genießen des feinen Inhalts begonnen werden.





## *Karibischer Rumtopf*

**500 g Feinster Zucker**

**1/8 l Zitronensaft**

**etwa 1 Flasche Rum 54 % (0,7 l)**

**3 große Mandarinen**

**2 vollreife Mangos**

**500 g Erdbeeren**

**1 kleine, reife Ananas**

**2 Zimtstangen**

Den Zucker mit Zitronensaft und 6 EL Rum gut verrühren. Die Mandarinen schälen (weiße Haut entfernen) und in Stücke teilen. Die Mangos ebenfalls schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Kern lösen; die Spalten noch einmal durchschneiden. Die gewaschenen Erdbeeren von Blättchen und Stielen befreien; die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Alle Fruchtstücke in ein großes Glasgefäß schichten, die Zimtstangen dazwischenlegen. Den aufgelösten Zucker und Rum darübergießen; die Flüssigkeit soll fingerhoch über den Früchten stehen. Das Gefäß gut verschließen und den Rumtopf mindestens 2 Wochen kühl und dunkel durchziehen lassen.



## *Pfirsich-Rumtopf*

**6-8 reife Pfirsiche**

**Saft einer Zitrone**

**350 g Feinster Zucker**

**2 EL Wasser**

**1 Flasche weißer Rum (0,7 l)**

Die Pfirsiche kurz abbrühen, die Haut abziehen und die Früchte mit Zitronensaft beträufeln. 250 g Zucker bei milder Hitze unter Rühren in Wasser auflösen, dann bei starker Hitze zu hellem Karamel einkochen. Den Topf auf eine kalte Unterlage stellen, die Pfirsiche in dem Sirup wenden und in ein breites Glas schichten. Den restlichen Zucker und den Rum zu dem Karamelsirup geben und bei milder Hitze auflösen. Danach abkühlen lassen, über die Pfirsiche gießen und das Glas gut verschließen. Die Früchte kühl und dunkel etwa 4 Wochen ziehen lassen. Rum-Pfirsiche eignen sich vorzüglich als Beilage zu Vanillecremes, zu Eis, zu Pfannkuchen oder Crêpes; mit dem Rumlikör lassen sich hervorragend Obstsalate verfeinern.





## Fruchtpunsch „Martinique“

1 kleine Ananas

1 Orange

1 Zitrone

1 Limette

250 g Feinster Zucker

1 Stück Zimtstange

4 EL Wasser

1 Flasche Rum (0,7 l)



Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Orange, Zitrone und Limette schälen (weiße Haut entfernen) und in Scheiben schneiden. Den Zucker mit der Zimtstange in Wasser aufkochen (etwa 1 Minute), dann sofort alle Früchte hineingeben. Etwas abkühlen lassen, den Rum daruntertermischen und alles vollständig erkalten lassen. Die Fruchtmischung in ein großes, gut verschließbares Gefäß füllen und mindestens 3 Wochen ziehen lassen. Dabei alle 2-3 Tage den Inhalt einmal kräftig durchschütteln.

## Bunter Früchtetopf

250 g Erdbeeren

250 g Sauerkirschen

250 g Aprikosen

250 g Reineclauden (alle Früchte vorbereitet gewogen)

750 g Einmachzucker

2 Flaschen Weinbrand (à 0,7 l)

Erdbeeren und Kirschen waschen und entstielen; Aprikosen und Reineclauden kurz abbrühen, abziehen, halbieren und entsteinen. Die Früchte mit dem Zucker in ein großes Gefäß geben und mit dem Weinbrand übergießen. Leicht umrühren und den Topf 4 Wochen ruhig stehenlassen. Der bunte Früchtetopf ist ideal für feine und schnelle Desserts.

## Früchte in Weinbrand

1 kleine Ananas

4 Orangen

200 g Rosinen

10 g frischer Ingwer

3 Gewürznelken

1 Vanilleschote

200 g weißer oder brauner Kandis

1 Flasche Weinbrand (0,7 l)

Ananas und Apfelsinen schälen, in Stückchen schneiden bzw. zerteilen. Rosinen waschen und trockentupfen. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Obst und Gewürze in ein verschließbares Glas füllen, Kandis zufügen und Weinbrand hineinfüllen. Die Früchte etwa 4 Wochen ziehen lassen.



## *Adventlicher Früchtetopf*

**3 Orangen**

**100 g Backpflaumen (ohne Stein)**

**100 g Datteln**

**geschälte Mandeln**

**1 Flasche Rum 54 % (0,7 l)**

Orangen schälen (weiße Haut entfernen) und in Scheiben schneiden. Die Datteln aufschneiden, Kern herausnehmen, jeweils eine Mandel hineinlegen und zusammendrücken. Orangenscheiben, Backpflaumen und Datteln schichtweise in ein Glas füllen, mit dem Rum begießen (die Früchte müssen ganz bedeckt sein). Das Glas gut verschließen und eine Zeitlang ruhig stehenlassen.



## *Früchtetopf „französisch“*

**200 g Kirschen**

**200 g Aprikosen**

**200 g Pfirsiche**

**200 g Reineclauden**

**200 g gelbe Pflaumen**

**200 g rote Pflaumen**

**700 g Einmachzucker**

**2 Flaschen Cognac (à 0,7 l)**

Alle Früchte waschen, entstielen und gut trockenreiben. Dann jede Frucht ringsum mehrmals einstechen und in buntem

Wechsel in die Gläser schichten; den Zucker gleichmäßig dazwischen verteilen. Nun die Früchte mit Cognac bedecken und die Gläser mit Twist-Off-Deckeln fest verschließen. Dann in einen passenden Topf auf einen Untersatz setzen; bis gut zur Hälfte kaltes Wasser einfüllen und im geschlossenen Topf bis kurz vor dem Kochen erhitzen. 15 Minuten bei dieser Temperatur halten, danach die Gläser sofort aus dem Topf nehmen, auf ein Tuch stellen und abkühlen lassen.

# Gewürze

*Sie waren einst so kostbar wie Gold, und die Geschichte berichtet von jahrhundertelangen Kämpfen zwischen den Völkern um die Vorherrschaft im Gewürzhandel. Fast alle im Altertum beliebten Gewürze sind heute noch in Gebrauch.*



**Anis** wird vor allem im Mittelmeerraum angebaut. Zum Würzen wird nur der Samen verwendet; er hat ein herbsüßliches Aroma und wird ganz oder gemahlen angeboten. Sein hocharomatisches Öl dient zur industriellen Herstellung von Likören wie Pernod und Ouzo.

**Fenchel** ist geschmacklich dem Anis ähnlich, aber nicht so süß. Zum Würzen eignen sich sowohl die frischen, grünen Blätter als auch der getrocknete Samen. Bei der Bereitung von Anislikör ist Fenchel eine wichtige Zutat.

**Ingwer** kommt aus dem südostasiatischen Raum, inzwischen wächst er aber in fast allen Gegenden mit tropischem Klima. Der knollige Wurzelstock hat einen scharfen, süßlich-pikanten Geschmack. Er wird frisch, in Sirup, kandiert, getrocknet und gemahlen angeboten. Ein Likör aus frischem Ingwer ist wohltuend für den Magen.

**Kardamom** stammt aus Vorderindien und Ceylon. Die Samenkörner werden ganz oder gemahlen angeboten. Typisch ist der feurig-würzige Geschmack. In der Weihnachtsbäckerei ist Kardamom eine der wichtigsten Zutaten und in den Weihnachtslikör gehört natürlich auch eine Prise Kardamom.

**Koriander** ist ursprünglich ein orientalisches Gewürz, wird aber schon lange in den Mittelmeerländern angebaut und inzwischen sogar in Deutschland. Die kugeligen Samenkörner gibt es ganz oder gemahlen. Koriander darf beim Ansetzen des Anislikörs nicht fehlen.

Die **Muskatnuß** ist der Kern der aprikosenähnlichen Frucht des immergrünen Muskatbaumes. Seine Heimat sind die Molukken, inzwischen wird er aber in fast allen tropischen Gebieten angebaut. Der Geschmack von Muskat ist feurig und leicht bitter, man bekommt ihn ganz oder gemahlen.



*Nelken* sind die getrockneten Blütenknospen des immergrünen Nelkenbaumes; sie duften süßlich und haben durch ihren leicht bitteren Geschmack eine starke Würzkraft. Deshalb sollten sie immer sparsam dosiert werden. Sie werden ganz oder gemahlen verwendet und sind für spezielle Fruchtliköre und Gewürzschnäpse unentbehrlich.

Der *Pfeffer*strauch wächst vor allem in Indien, Indonesien und Brasilien. Die kleinen, beerenähnlichen Früchte werden in unterschiedlichen Reifestadien geerntet. Zuerst die unreifen, grünen Beeren (grüner Pfeffer); nach dem Trocknen werden sie dann schwarzbraun und runzelig (schwarzer Pfeffer). Für den weißen Pfeffer läßt man die Beeren ausreifen. Am besten schmeckt Pfeffer frisch gemahlen. Dem „Klösterlichen Gewürzlikör“ verleiht er sein kräftiges Aroma.

*Cayenne-Pfeffer* wird aus Chilischoten hergestellt, einer Verwandten der Paprika. Chilisträucher wachsen in allen heißen Zonen der Welt. Die getrockneten, gemahlene Schoten haben einen paprikaähnlichen, scharfen Geschmack. Eine Prise Cayenne-Pfeffer rundet das Aroma des Avocado-Likörs ab.

Die *Vanille*, deren Heimat ursprünglich Mexico ist, gilt als die Königin der Gewürze. Die Samenschoten einer lianenhaft wachsenden Kletterorchidee enthalten das typisch-aromatische Fruchtmarm. Mit Vanille werden manche Fruchtliköre gewürzt, im „Vanillelikör“ ist sie natürlich die wichtigste Zutat.

*Wacholderbeeren* sind genau genommen die „Beerenzapfen“ des immergrünen Wacholderstrauches. Sie schmecken bitter-harzig, aber doch auch leicht süßlich. Klare Schnäpse wie Gin und Steinhäger werden unter Verwendung von vergorenen Wacholderbeeren hergestellt.

*Zimt*, die getrocknete Innenrinde des Zimtbaumes, gibt es in zwei verschiedenen Sorten: den Ceylon-Zimt aus Südostasien und den Cassia-Zimt aus China. Ceylon-Zimt ist hell und hat einen mild-süßlichen Geschmack; China-Zimt hat eine dunklere Farbe und schmeckt stark würzig. Zimt gibt es als Stangen und gemahlen.

