

Rezept

## Weihnachtslikör (Originaltitel: Wienachslikör)

Ein Rezept von nika, am 05.09.2011



(4)

7 Kommentare



### Zutaten

**150 g** Kluntje / Kandis

**400 ml** Brannwien oder weißen oder braunen Rum

**von 2 kg** Zwetschen die Kerne

*optional:*

**1/2 Stange** Zimt oder 1 Sternanis

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Flasche | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min

---

## Zubereitung

1. Im September: Den Kluntje oder Kandis in ein Glas mit weitem Hals füllen und die Kerne dazugeben. Mit dem Branntwein oder dem Rum aufgießen, verschließen und gut durchschütteln.
2. Das Glas in einen Schrank oder dunklen Raum stellen oder aber mit Alufolie einwickeln, ab und zu durchschütteln und bis Weihnachten warten.
3. Den Likör durch ein Sieb gießen und in eine dekorative Flasche füllen.
4. Anmerkung: Traditionell wird der Likör zu Weihnachten geöffnet. Er wird in eine Teetasse gegeben und mit schwarzem Ostfriesentee aufgefüllt. Wer mag, kann ihn auch mit dem hier üblichen "Wulkje", dem Sahnewölkchen, servieren. Dazu wird süße Sahne mit einem kleinen Löffel vorsichtig im Tassenrund auf den Tee gegeben. Die Sahne sinkt erst zu Boden und steigt dann wie ein Wölkchen wieder an die Oberfläche.