

## **Likör aus Aroniabeeren**

Ursprünglich stammt die Aronia aus dem Osten Nordamerikas, sie wachsen als Strauch von 1– 2 m Höhe. Die hohe Flavonoid-Konzentration in der Schale macht die Früchte gegen äußere Einflüsse unempfindlich. In Deutschland wird die Apfelbeere vor allem in Sachsen und Brandenburg auf einer Fläche von rund 400 Hektar angebaut und im Jahr 2015 wurden ca. 470 Tonnen Früchte geerntet.

400 ml 100 % Saft  
300 ml Korn 37 %  
300 ml Rum 40 %  
125 g Zucker (oder Kandis weiß)  
1 Vanilleschote (das Mark)  
Saft von einer halben Zitrone

Alles miteinander vermengen, abfüllen und 4 Wochen ruhen lassen, bei Zimmertemperatur servieren, sehr gesund.

## **Likör aus Brombeeren**

1 kg Brombeeren  
1 Flasche Rotwein trocken  
400 g Zucker oder Kandis  
1 Vanilleschote, 1 Stange Zimt  
1 Flasche Rum

Früchte und Gewürze mit dem Rotwein ca. 30 Minuten köcheln lassen, nach dem Abkühlen den Rum dazu, in einem verschließbaren Gefäß 2 Wochen ruhen lassen. Dann durchsiehen und abfüllen.

## **Bierlikör**

1 Flasche Schwarz- oder Bockbier  
200 g Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Flasche Korn

Alles erwärmen (Vorsicht: es schäumt) bis der Zucker aufgelöst ist, dann Korn dazu und abfüllen.

## **Honiglikör**

210 ml Wasser  
500 g Honig  
Abrieb einer Zitrone  
400 ml Korn

Honig im Wasser auflösen, Abrieb der Zitrone und Korn dazu, verrühren und abfüllen.

## **Pflaumenlikör**

600 g Pflaumen oder Zwetschgen  
200 g Zucker  
3 Vanillezucker  
½ Zimtstange  
1 Liter weißer Rum

Pflaumen waschen, entsteinen mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rum in ein großes Gefäß geben, 4 bis 5 Wochen stehen lassen, gelegentlich umrühren, sieben, abfüllen. Die Früchte kann man zum Eis essen.

## **Bratapfel-Likör**

4 Äpfel  
10 Esslöffel braunen Rohrzucker  
1 Vanilleschote  
8 Gewürznelken  
½ Sternanis  
20 Rosinen  
1 Flasche Korn oder Obstwasser

Äpfel vierteln und in einer feuerfesten Schale halbfertig garen, Gewürze beimischen, im zu verschließenden Gefäß einlagern und gut mit Korn oder Obstler bedecken. 4 Wochen ziehen lassen, absieben und in Flaschen füllen.

## **Kräuterlikör**

2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Basilikum  
2 Zweige Oregano  
2 Zweige Salbei  
1 Hand voll Thymianblätter  
1 Zitronenschale (ungespritzt)  
250 g Rohrzucker ( braunen für die Farbe)  
1 Flasche Korn

Alles in ein dunkles Gefäß geben und mindestens 14 Tage ziehen lassen, täglich 1 x schütteln , dann sieben und in Flaschen füllen.

## **Holunderlikör (10 Liter Likör mit 17 % Alkohol)**

1 kg Holunderbeeren ergibt ca. 600 ml Saft

6,8 Liter Holunderbeersaft  
4 kg brauner Rohrzucker  
4,5 Flaschen Pott-Rum (0,7 Liter, 54 %)  
1 Vanilleschote  
etwas Zitronensaft

## **Holunderlikör (25 Liter Likör mit 17 % Alkohol)**

15 Liter Holunderbeersaft  
5 kg brauner Rohrzucker  
1 kg Honig  
100 ml Zuckerrübensirup  
11,5 Flaschen Pott-Rum (0,7 Liter, 54 %)  
400 ml Zitronensaft  
2 Vanilleschoten

## **Holunderblüten-Likör**

15 Holunderblütendolden  
1 unbehandelte Zitrone in dünnen Scheiben  
1 unbehandelte Orange in dünnen Scheiben  
250 g weißen Zucker  
1 Flasche Korn

Blütendolden schichtweise mit Zitronenscheiben und Orangenscheiben in ein Gefäß schichten, Zucker darüber geben und Korn dazu schütten. 6-8 Wochen ziehen lassen, dann durch ein Tuch seihen und abfüllen

## **Mirabellenaufgesetzter** (aromatisch herb) Rezept für einen 5 Liter Kanister

ca. 2,5 kg Mirabellen  
½ Flasche Rum 54%  
300 g Rohrzucker  
4 Flaschen Wodka 37,5 %

Mirabellen waschen und entkernen. Zucker und Flüssigkeit in den Kanister geben. Dann mit den Mirabellen bis zum Überlaufen befüllen. Mehrere Wochen oder Monate ziehen lassen. Von Zeit zu Zeit einmal auf den Kopf drehen. Den Likör mindestens 8 Wochen ruhen lassen. Danach filtern und weitere 4 Wochen ruhen lassen.

## **Likör aus Jostabeeren** (fruchtig süß) Rezept für ca. 0,7 Liter Likör

200 g Jostabeeren (Züchtung aus Johannisbeere und Stachelbeere)  
150 g weißer Kandis  
1 Stück (ca. 5 cm) Vanillestange  
1 Flasche Wodka 0,7 Liter

Beeren waschen, abtropfen lassen und nach dem Entfernen der Stielchen in eine 1-Liter-Flasche geben. Den Kandis und die aufgeschnittene Vanilleschote zufügen. Zuletzt mit Wodka auffüllen. Den Likör mindestens 8 Wochen ruhen lassen. Danach filtern und weitere 4 Wochen ruhen lassen.

---

## **Rezepte von Teilnehmern: Liköre, die nicht verkostet wurden**

### **Ringelblumen-Schnaps**

0,5 l Korn (38 %)  
200 g Zucker  
1 Hand voll Ringelblumen (Stil, Blätter und Blüten)  
1 Vanillestange

Ringelblumen klein schneiden und etwas antrocknen lassen. Alles in ein Ansatzglas geben und verschließen. Mehrere Wochen in der Sonne stehen lassen und regelmäßig schütteln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Je länger der Ansatz steht, desto intensiver wird der Geschmack. Danach abseihen, in Flaschen abfüllen und weitere 4 Wochen ruhen lassen.

### **Aronia-Kirschlikör**

1 kg Aroniabeeren  
500 g brauner Zucker  
2 Flaschen Korn oder Doppelkorn  
Schale von einer Orange  
500 ml Kirschsirup

Aroniabeeren waschen und in ein Ansatzglas geben. Orangenschale dazugeben und mit Korn auffüllen, den braunen Zucker (oder Kandis) hinzugeben und öfter umrühren. Auf der Fensterbank mehrere Wochen oder Monate ziehen lassen und regelmäßig umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Danach abseihen, in Flaschen abfüllen, den Kirschsirup zugeben und gut umrühren. Weitere 4 Wochen ruhen lassen.

### **Himbeerlikör**

500 g Himbeeren  
200 g Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Flasche Wodka Gorbatschow

Alles in ein Gefäß geben, 6 Wochen stehen lassen und regelmäßig schütteln, dann filtern und in Flaschen füllen.

## **Kirschlikör**

Kirschen (für 2/3 einer Flasche)

2 Stangen Zimt

1 Vanilleschote

Weingeist 96 % (für 1/3 einer Flasche)

Kandissirup

Rum 54 %

Reife Kirschen entkernen, Flasche mit Früchten und Kernen zu 2/3 füllen, zwei Stangen Zimt und Vanille zufügen und mit Weingeist 96 % auffüllen.

Ein Jahr lagern, mehrmals schütteln.

Flüssigkeit abziehen, Früchte in Zentrifuge ausschleudern (oder auspressen), mit Kandissirup versetzen, ziehen lassen.

Filtrieren auf Flasche. Jeweils 0,1 L - Probierglas entnehmen, in 0,7 L – Flasche geben und mit Rum - 54 % - auffüllen (verdünnen).

(Rezept eines Braumeisters der Hörder Stiftsbrauerei aus dem Jahr 1977)