



Beerenlikör

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	3 St.
Zucker	300 g
Zimt	
Heidelbeeren, frisch	250 g
Vodka	600 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Sieb

1. Zitronen heiß waschen und mit einem Sparschäler von 2 Früchten die Schale dünn abschälen. Alle Zitronen halbieren, auspressen und Saft evtl. mit Wasser auf 250 ml auffüllen. In einem Topf Zitronensaft mit Zucker aufkochen, Zitronenschale zufügen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Sirup vom Herd nehmen, Zimt und gefrorene Beeren zufügen und ganz abkühlen lassen.
2. In einem großen Gefäß Früchte-Sirup-Mischung mit Wodka mischen und zugedeckt an einem kühlen, dunklen Ort ca. 12 Wochen ziehen lassen.
3. Beerenlikör durch ein Sieb gießen und in saubere Flaschen füllen und gut verschließen.

Zum Wohl!

Info: Zutaten sind für 5 Flaschen à ca. 200 ml.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	280 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g