Auroffer Vogelbeerlikör

Vorbereitung

Vogelbeeren von den Dolden zupfen, waschen und anschließend mehrere Tage einfrieren.

Durch Frosten der Früchte, verlieren diese ihren von der Parasorbinsäure verursachten leicht bitteren Geschmack.

Rezept

375g Vogelbeeren

0,7 L Wodka oder Doppelkorn

175g Kandiszucker

Die Zutaten in einen verschließbaren Glasbehälter füllen, ab und zu schütteln und mindestens zwei Monate an einem warmen Ort stehen lassen. Anschließend filtern und in Flaschen abfüllen.

Danach sollte man dem Likör nochmals eine Ruhezeit von wenigstens einem Monat gönnen.

Der Vogelbeerlikör passt sehr gut als Aperitif oder zum Abschluss nach dem Dessert.

Nach einer Rezeptidee von G. Schneider