Liköre selber machen

Anleitung Nr. 1647

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger

Arbeitszeit: 40 Minuten

Sie suchen ein tolles Mitbringsel für Freunde & Familie? Mit nur wenig Aufwand sind bunte Liköre schnell selbst gefertigt.



Alkohol und Zucker sind klassische Konservierungsmittel. Mit leckeren Früchten, Säften oder Honig vermischt ergeben sich ganz persönliche Geschmackserlebnisse.

Aufgesetzte Liköre



Vermischen Sie Früchte oder Säfte mit Zucker und Alkohol, lassen sie diese Mischung ziehen – so entstehen Liköre. Damit diese sich auch einige Zeit haltbar bleiben sollten Sie klaren Alkohol mit mindestens 20% Alkoholanteil verwenden.

Wir haben für Sie drei beliebte Rezepte zusammengestellt, die Sie selbst ausprobieren und anschließend hübsch verpackt Ihren Freunden oder Bekannten präsentieren können.



Fruchtliköre

Füllen Sie möglichst nur Früchte mit einer weichen Schale in Ihr Glasgefäß (Einmachglas oder Flasche) und streuen Sie Zucker drüber, dann wird der Alkohol hinzu gegeben. Fruchtlikör muss mindestens 30 Minuten ziehen, dann ist er bereit für das Genießen.

Früchte, Zucker und Alkohol können in **folgendem Verhältnis** vermischt werden: 3 Teile Früchte, 3 Teile Zucker, 9 Teile Alkohol.

Beispiel: Für 300 g Frucht benötigen Sie 300 g Zucker und 900 ml Alkohol. Für 250 g Frucht benötigen Sie 250 g Zucker und 750 ml Alkohol

Die alkoholfreie Variante – auch zum Verschenken:
Einfach Früchte mit Zucker, Saft, verfeinert mit Zitrone und Wasser vermischen, eventuell mit Gewürzen wie Zimt oder Nelken abschmecken – fertig ist die eigene Limonade.

Eierlikör & Bärenfang

Eier- und Honigliköre sind ebenfalls sehr beliebte Spezialitäten, die viele kennen und lieben.

Eierlikör
Für dieses leckere Getränk wird zunächst echte Vanille aus einer oder sogar 2 Schoten zusammen mit 200 ml Sahne aufgekocht, dann 250 g Puderzucker eingerührt. Sobald die Masse erkaltet ist, wird 200 ml klarer Alkohol eingerührt. Dieser sorgt auch für die Haltbarkeit des Getränks. Dennoch ist Eierlikör dafür bekannt, dass dieser nicht allzu lange lagern sollte.

Eierlikör lässt sich alternativ auch ohne Alkohol herstellen, mit Orangen- Zitronenaroma und Zimt verfeinert. Jedeoch sollte diese Vairante sofort getrunken werden (hergestellt unter anderem aus Eiern).

Bärenfang
Bärenfang nennt man Liköre, bei denen Honig mit Alkohol und Gewürzen wie Zimt, Orangenschalen und Nelken vermischt werden. Hierbei werden die Zutaten solange miteinander vermischt, bis der Honig sich in der Flüssigkeit aufgelöst hat und so eine dünne Flüssigkeit vorliegt.



Liköre verschenken

Selbstgemachte Liköre wirken besonders gut, wenn Sie nach dem Abfüllen Ihre Flaschen oder auch Glasgefäße mit hübschen Etiketten, liebevollen Botschaften und mit Geschenkband verzieren. In unserem Sortiment finden Sie alles, was Sie zum Dekorieren Ihrer persönlichen Mitbringsel benötigen. Die wichtigsten Materialien haben wir Ihnen hier wie gewohnt in unserer Materialliste zusammengestellt.

Must Have



VBS Glasflaschen mit Bügelverschluß, 2 Stück

Füllmenge: 250 ml
Inhalt: 2 Stück
Tiefe: 5 cm
Breite: 5 cm
Höhe: 19.5 cm
Material: Glas

4,99 €

Artikeldetails

Anzahl: - 1 +

In den Warenkorb

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
766302	VBS Mini-Bügelflaschen, 4 Stück	1
686303	VBS Glasflaschen "Milk", 3er-Set	1
766517	VBS Glasflaschen mit Bügelverschluß, 2 Stück	1
14737	Kraftpapier-Sticker "Selbstgemacht"	1
20393	Tafelfolien-Sticker "Rechteck - abgerundete Kanten"	1
291668-01	Jutekordel "Basic"Creme	1
418140	Dekokordel, klassisch	1