

Schlehenlikör

Der Schlehenlikör wird mancherorts auch Schlehenfeuer genannt. Hierfür benötigt man:

Zutaten:

200 g reife Schlehenfrüchte (Schlehen)

1 Vanillestange

0,7 Liter hochprozentigen Kornschnaps

150 g weißen Kandiszucker

Zubereitung

Die Schlehenfrüchte sehr gründlich waschen und samt dem Kandiszucker sowie der zuvor aufgeschlitzten Vanillestange in eine verschließbare Flasche geben.

Der Korn wird hinzu gegossen, die Flasche verschlossen und anschließend mindestens acht Wochen lang an einem dunklen Ort gelagert. Nach Ablauf der Zeit, wird der Likör filtriert und in eine passende Flasche abgefüllt.