

# Vanillelikör

Besonders während der Weihnachtsfeiertage erfreut sich dieser köstliche Vanillelikör großer Beliebtheit

Zutaten:

2 Vanilleschoten

$\frac{1}{4}$  Liter Wasser

$\frac{1}{2}$  Liter Weinbrand

$\frac{1}{4}$  Liter 96 %iger Alkohol

750 g Zucker

## Zubereitung

Die Vanilleschoten werden aufgeschlitzt, und das Vanillemark wird herausgeschnitten. Nun die Vanilleschoten, das Mark, das Wasser sowie 700 g des Zuckers in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei großer Hitze aufkochen lassen.

Die Hitze jetzt reduzieren und ungefähr 15 bis 20 Minuten einkochen lassen. Anschließend werden die Vanilleschoten aus dem Sirup entfernt, welcher nun abkühlen soll, bis er lauwarm ist.

Den übrig gebliebenen Zucker in der Zwischenzeit bei mäßiger Hitze in einem Topf karamellisieren und unter ständigem Rühren dem Sirup beifügen. Abschließend den Weinbrand sowie den Alkohol hinzugeben und mit dem Sirup vermischen.

Das Ganze in Flaschen gießen und für mindestens zwei Wochen an einem warmen Ort aufbewahren. Den Likör danach eventuell filtrieren.