

Veilchenlikör

Veilchenlikör

Zur Herstellung des außergewöhnlichen Veilchenlikörs braucht man:

Zutaten:

75 g frische Blätter von Veilchenblüten

$\frac{1}{2}$ l Wasser

350 g Zucker

350 ml Wodka

Zubereitung

Die Blätter sorgfältig waschen und anschließend gut trockentupfen. Den Wodka in eine Falsche gießen, die Veilchen hinzugeben und die verschlossene Flasche zwei Wochen lang an einen dunklen Ort stellen.

Nach Ablauf der Zeit, den Zucker mit dem Wasser zu einem Sirup kochen und komplett erkalten lassen. Die Masse nun zu dem Ansatz geben und alles kräftig schütteln. Jetzt filtrieren, in eine Flasche geben und ungefähr 3 Wochen lang ziehen lassen.