



Lucina´s Wald Blaubeeren Likör

Menge	Zutaten
460 gr	Blaubeeren
30 gr	Himbeeren
2 Stück	BIO Orangen
1 Stück	Vanilleschote aufgeschlitzt
240 gr	brauner Zucker
8 gr	Bourbon Vanillezucker
1 Stück	Zimtstange
2 Stück	Nelken
1 Stück	Lorbeerblatt
2 Schuss	Rum
1 Liter	Korn 38%
	Glasflasche mit Verschluss
	wer will, kann auch 1 Löffel Honig hinzufügen.

Zubereitung:

1

Heidelbeeren und Himbeeren waschen und trocken tupfen.
Danach mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken.
Die Bio Orangen ordentlich in warmen Wasser waschen und in Scheiben schneiden. Nur Bio Orangen verwenden!!!
Die andere Orangen sind meistens gespritzt – und diese Stoffe möchten wir doch nicht in unserem leckerem Likör haben.
Dann den Korn, Rum den Kandiszucker und die zermanschten Beeren, Orangenscheiben und Gewürze in ein großes, verschießbares Glas geben alles gut zusammen vermischen.
Die Flasche fest verschließen.
2 Monate an einem dunklen Ort ziehen lassen.
Zwischendurch immer wieder alles gut durchschütteln.
(tägl. mindestens 1 Mal)

Nach dem Durchziehen, zuerst durch ein Sieb (ich verwende Mehlsieb, weil es so fein ist) streichen, danach durch ein Baumwolltuch oder auch Kaffeefilter filtern.
In eine saubere Flasche füllen, nun im Keller lagern oder gleich verköstigen.

**Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.
Viel Spaß beim Nachmachen.**



Lucina's Tipps:



Verwendet ausschließlich BIO Orangen!

Die anderen wurden gespritzt und die Schale behandelt.

Diese Stoffe wollen wir keinesfalls im Likör haben!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina