

Brombeerlikör

Himbeerlikör



Brombeerlikör

500 g Brombeeren

Waschen, abtropfen lassen und in ein passendes Glasgefäß füllen.

50 g Zucker

Dazugeben.

5 dl Bäzi (Kernobstbranntwein)

Aufgiessen, Gefäß gut verschliessen und an einem warmen Ort mindestens 6 Wochen stehen lassen. Ansatz filtrieren.

2½ dl Wasser

50 g Kandiszucker

100-120 g Zucker

Erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen und mit dem Schnaps mischen. In Flaschen abfüllen, kühl und dunkel lagern.

Himbeerlikör

350 g Himbeeren

Waschen, abtropfen lassen und in ein passendes Glasgefäß füllen.

50 g Zucker

Dazugeben.

½ dl Cognac (Weinbrand)

5 dl Bäzi (Kernobstbranntwein)

Aufgiessen, Gefäß gut verschliessen und an einem warmen Ort mindestens 6 Wochen stehen lassen. Ansatz filtrieren.

1 dl Wasser

80-100 g Zucker

Erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen und mit dem Schnaps mischen. In Flaschen abfüllen, kühl und dunkel lagern.