

Hausgemachter Beerenlikör auf Korn



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Unser **hausgemachter Beerenlikör auf Korn** hat es in sich! Der Likör passt nicht nur ideal in den Sommer, auch zur Advents- und Winterzeit schmeckt das fruchtig-süße Beerenlikörchen wunderbar erfrischend – mit dem nötigen „Wums“ dahinter.

Egal, ob aus dem eigenen Garten, vom nächsten Bauern oder einfach tiefgekühlt aus dem Supermarkt, einen fruchtig-süßen Beerenlikör herzustellen ist ganz einfach gemacht.

Insbesondere außerhalb der Saison möchten viele Früchte und Beeren in Likörform außerhalb der Saison genießen. Der klassische Beeren-Likör, wie wir ihn von Omas „Hausapotheke“ kennen und lieben, ist auch ein wunderbares Mitbringsel. Ganz einfach die Lieblingssorten auswählen und mit „geheimen“ Gewürzen auf Korn ansetzen. Himmlisch-lecker und viel günstiger als gekaufter Likör, der jederzeit verfügbar ist.

Zutaten

- 500 g frische Beeren, z. B. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren , Brombeeren, Johannisbeeren (oder TK Beeren)
- 500 g Zucker
- 0,7 l, 32%er Korn
- 1/2 aufgeschnittene Vanilleschote
- Je 2 Scheiben Orange und Zitrone
- ½ Zimtstange
- 2 Nelkenköpfe
- 2 - 3 dünne Scheibchen Ingwer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Beeren, den Zucker und die Gewürze mit dem Korn übergießen, leicht verrühren und ca. 14 Tage, abgedeckt - verschlossen stehen lassen. Danach die Beeren auspressen und durch ein feines Mulltuch laufen lassen.

Schritt2

Die Flaschen kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren. Likör einfüllen, weiter 14 Tage liegen lassen.

Hausgemachter Beerenlikör auf Korn - brennen, haltbar machen, aufbewahren

Die **Haltbarkeit** der hausgemachten Beerenliköre ist in erster Linie **abhängig vom Alkoholgehalt**. Liköre mit ein wenig „Wums“ und einem Alkoholgehalt von **über 30 %** sind in der Regel **bis zu 12 Monaten haltbar**. Diese sind gerade im Winter, wenn die Natur sich zurückzieht, ein wunderbarer Genuss. Und für diejenigen, die zu spät dran sind: Es eignen sich auch wunderbar Tiefkühl-Beeren. Im Umkehrschluss heißt das natürlich auch, dass Liköre mit wenig Alkoholgehalt auch weniger lange haltbar sind. Aufgrund dessen ist es am besten, **hochprozentige Spirituosen wie Weizen-Korn**, Rum, Wodka oder Weinbrand für das Ansetzen zu wählen. Also Schnäpse mit über 40 % Alkoholgehalt. Durch die konservierende Wirkung haben Bakterien und Keime keine Chance mehr sich zu vermehren.

Sind die Liköre erst einmal angesetzt, sollten Sie diese am besten **an einem kühlen Ort, vorzugsweise im Keller lagern**. Bei Likören mit viel Zuckergehalt, Sahne, Milch oder Eiern ist immer Vorsicht geboten. Sind diese erst einmal geöffnet, sind die selbstgemachten Liköre nie länger als einige Wochen haltbar. Anders ist es bei unserem Beerenlikör, der durch den Verzicht auf leicht verderbliche Lebensmittel wie Sahne bis zu einem Jahr haltbar ist - auch wenn die Flasche bereits geöffnet ist.

Rezeptart: Deutsche Küche, Vegetarisch **Tags:** beeren, frisch, fruchtig, köstlich, nicht nur

sommerlich, selbstgemacht, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachter-beerenlikoer/>