

Erbeer-Likör

Mit Minzeblätter

Zutaten für den Ansatz:

- ca. 1 kg Erdbeeren waschen und vierteln
- 3 L Obstbrand, Korn
- Ca. 300g Zucker (oder je nach Bedarf)

Es Kann auch nach der Ansatzzeit noch Zuckerwasser Ergänzt werden, wenn der Likör nicht so stark Gewünscht wird. (dazu einfach Wasser aufkochen, Zucker einrühren und etwas überkühlen lassen, dem fertigen Likör zugeben)

- 11 Stängel Pfefferminze (Triebspitzen)
- 7 Stängel Bergamottminze (Triebspitzen)

Wenn man keine Bergamottminze hat, kann man auch Zitronenmelisse verwenden

- Wenn man **noch 1 Zitrone** dazugibt, halten die Erdbeeren die Farbe besser und der Likör wird schön rot.

Ich stelle meine Likör nicht in die Sonne, aber das ist Geschmackssache. Nach ca. 2 Wochen (werden die Erdbeeren weiß und durchsichtig), dann kann der Likör abgefüllt und Vorgekostet werden ☺



Erdbeerzeit fällt auch in die Ribiselzeit.

Ich habe heute Ribiselsaft gemacht (dampfentsaftet) und diesen Saft – **ca. ½ Liter diesem Likör zugegeben.** Das schmeckt leicht säuerlich und passt auch farblich optimal dazu!

Erbeer-Limes

- 2 kg Erdbeeren
- 0,7 L Vodka
- 400ml Wasser
- 500g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- Evt. ein paar Tropfen (5-8) ätherisches Vanille Extrakt

Zucker in Wasser auflösen

Erdbeeren pürieren und mit Zuckerwasser und Zitronensaft sowie ätherischen Ölen vermengen.

Dunkel lagern, damit er die schöne rote Farbe behält.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen ☺

