Marillenlikör

Zutaten (für ca. 3,5 L Likör):

2 kg Marillen
1 kg Zucker
0,75 L Wasser
1 Pkg. Vanillezucker
1 L Korn oder Wodka

Zubereitung:

Marillen entkernen, vierteln und mit Zucker, Vanillezucker und Wasser weich kochen.

Die Masse gut abkühlen lassen und mit dem Mixstab sehr gründlich pürieren. Passieren, falls noch größere Schalenteile oder Fasern enthalten sind.

Mit dem Korn oder Wodka gut vermischen und in saubere Fläschchen füllen.

Schmeckt pur getrunken, über Eis oder Fruchtsalat oder in einem Cocktail!
Auch zum Verschenken gut geeignet!

Wer es würzig mag, kann beim Kochen einige Gewürznelken und Zimtrinde hinzu geben. Diese dann vor dem Pürieren entfernen.

IMMERGRÜN wünscht Gutes Gelingen und Prost!