

Schlehenlikör selbst angesetzt



Schlehen erst ernten, wenn die ersten 5 Nächte bei 0 Grad waren, dann hat die Pflanze die Bitterstoffe aus den Früchten in die Wurzel zurückgezogen

Zutaten:	Zubereitung:
600 g Schlehen	verlesen
750 ml Rotwein	in ein 2 ½ Liter Gefäß geben
300 g Honig	in den Rotwein rühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Die Schlehen zugeben
Schale einer unbehandelten Zitrone	mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Zugeben
1 Tonkabohne 2 Sternanis 5 Nelken	Tonkabohne grob schneiden

Zimtstange	Nelken und Sternanis im Mörser grob zerdrücken. Gewürze zu den Schlehen geben.
400 ml Wodka oder Doppelkorn	zugießen. Zugedeckt 6-8 Wochen in einem dunklen, kühlen Raum reifen lassen. Immer wieder umrühren, damit sich alles gut vermengt. Anschließend abseihen und in Flaschen abfüllen.

Tipp: Zum Genießen, den Schlehenlikör leicht erwärmen und im Likörgläschen mit einem Häubchen aus geschlagener Sahne servieren.