

LIKÖRE

*sind gezuckerte, mit Fruchtsäften versetzte und/oder gewürzte Branntweine
in verschiedensten Geschmacksrichtungen, Feinheits- Stärkegraden*

Alkohol

Geschmacksträger

Zuckerlösung

Fruchtsaft

Liköressenz

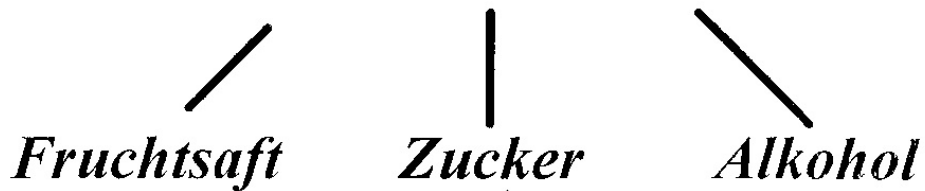
Kräuter u. Samen

*1) Fruchtsaft-
likör*

2) Essenzlikör

3) Ansetzlikör

1) Fruchtsaftlikör



Fruchtsaft

Zucker

Alkohol

0,2 - 0,55 l

300g

Ziel: 25 - 30%

*z.B.: Kirschen
Johannisbeeren
Brombeeren
Erdbeeren
Himbeeren
Orangen
Marillen
usw.*

*gelöst
= 180 ml

entspricht
0,4 l
Invertzucker*

*z.B.:
Weingeist 96%
Schnaps*

Rezept für 1 l Likör, 30%ig

<i>Fruchtsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,4 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,55 l</i>
<i>Zucker</i>	<i>300g</i>	<i>300g</i>	<i>300g</i>	<i>300g</i>	<i>300g</i>
<i>Weingeist</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,3 l</i>
<i>+ Wasser</i>	<i>0,35 l</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,15 l</i>	<i>0,05 l</i>	<i>--</i>
<i>oder</i>	<i>0,65 l</i>	<i>0,55 l</i>	<i>0,45 l</i>	<i>0,35 l</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Schnaps</i>	<i>44%</i>	<i>52%</i>	<i>64%</i>	<i>85%</i>	<i>96%</i>

Fruchtsaftgewinnung

Preßvorgang

*z.B.: Packpresse, Kübelpresse
Tuch, Schneckenpresse*

Fliehkraft

Haushaltsgerät,

Verbesserung der Ausbeute:

☞ Maische 1 Tag stehen lassen

☞ Enzymzusatz (Pektinase)

*z.B.: Trenolin Super (0,1 - 0,3 ml/l)
Kitzinger Antigel (1 - 2 g/l)*

Einwirkzeit:

1 h bei 50°C (☛ Temperaturobergrenze 55° C)
½ Tag bei 10 ° C (☛* Temperaturuntergrenze)*

Wirkung:

*Pektin wird gespalten,
dünnflüssigere Maische
höhere Saftausbeute
intensivere Farbe
Geleebildung wird verhindert*

Zuckerzusatz

1 kg Zucker gelöst 0,6 l

*0,4 l Wasser + 1 kg Zucker = 1 l Flüssigzucker
(1,4 kg/l ; 72 G%)*

*Invertzucker: ½ Traubenzucker
 ½ Fruchtzucker*

*Herstellung: 1 l Flüssigzucker (1 kg + 0,4 l)
 + 2 g Zitronensäure*

½ h schwach kochen

*Vorteile: ☺ sofort verdaulich
 ☺ dickflüssig - cremig
 ☺ geringere Süßkraft (¾)
 300g Zucker entspricht 400g Invertzucker (= 0,4 l)*

Rezept für 1 l Likör:

<i>Fruchtsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,35 l</i>
<i>Invertzucker</i>	<i>0,4 l</i>	<i>0,4 l</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Weingeist + Wasser</i>	<i>0,3 l 0,15 l</i>	<i>0,3 l 0,05 l</i>	<i>0,3 l ---</i>

2) Ansetzlikör

Alkohol
50% ig

Zuckerlösung
ca. 200 g Zucker

Geschmacksträger
z.B.: Hagebutten,
Nüsse,
Kräuter

Rezept:

Geschmacksträger + 50% igen Schnaps
nach 3 - 15 Tagen abseihen bzw. pressen

0,6 l Preßsaft

0,2 kg Zucker (0,15 -0,25 kg)

0,3 l Wasser

1 l Likör

3) Essenzlikör

Essenz

20 - 40 ml

Weingeist

0,3 l

Zucker

lt. Angabe
z.B.: 0,2 kg

Wasser

ca. 0,6 l

Marillenlikör:

2,5 kg Marillen schneiden
1 1/4 kg Zucker
Über Nacht stehen lassen und
am nächsten Tag mit einem 1/2 l Wasser aufkochen.

Variante I: cremig: die Früchte einmischen

Variante II: klar: durch ein feines Sieb seihen

Auskühlen lassen; je Liter 1/8 l Weingeist oder 1/4 Obstler einmischen

Pfefferminzlikör:

2 Hände voll Pfefferminzblätter
60 dag Zucker
1 Tag stehen lassen
1 l Schnaps dazugeben und in die Sonne stellen.
Einige Zeit stehen lassen, abseihen und abfüllen.

Bierlikör

1/2 l Schwarzes Bier
1/4 l Weingeist
1/8 l Rum
1/2 kg Zucker
1 Vanillezucker
1) Bier und Zucker aufkochen, auskühlen lassen
2) Die anderen Zutaten dazumischen

Wacholderschnaps

MAN NEHME
eine Handvoll frische Wacholderbeeren, am besten zur Zeit der Reife, im September gepflückt, 1 Liter Schnaps.

Die Beeren werden verlesen und in der Sonne ein paar Tage getrocknet. Man stellt sie in einem Mörser, gibt sie in eine weithalsige Flasche und übergießt sie mit dem Schnaps. Man läßt sie ein bis zwei Wochen an einem kühlen Ort stehen. Dann gießt man alles durch ein Tuch, füllt in Flaschen ab.
Dieser Schnaps ist sehr aromatisch und wohlschmeckend, außerdem eine Wohltat für einen überreizten Magen. Er wird mit längerer Lagerung immer noch besser.

Schnaps ohne Feile

Korbelschnaps

MAN NEHME
eine Handvoll frischen Korbell, am besten in den Sommermonaten gepflückt, 1 l Schnaps.

Der frisch gepflückte Korbell wird in eine weithalsige 1 Literflasche gelegt und mit dem Schnaps übergossen, so daß er gut bedeckt ist. Man läßt die Flüssigkeit durch ein Tuch laufen und füllt sie in Flaschen ab.

Dieser Schnaps besteht durch seine kräftig-grüne Farbe und durch seinen Anisgeschmack. Ist er wie eine Essenz, die man beliebig verdünnen kann. Korbelschnaps gewinnt mit längerer Lagerung an Aroma.

Kann verdünnt werden!

Kann verdünnt werden

Französischer Cassis

MAN NEHME
1 kg Schwarze Johannisbeeren, 1 l Schnaps,
1 Vanilleschote, 1 Stückchen Ingwer, 500 g Zucker, am besten Kandiszucker.

Die Johannisbeeren werden gewaschen und abgetropft. Man gießt sie in ein weithalsiges Glas, gibt die Gewürze, den Zucker und den Schnaps dazu. Man achtet darauf, daß das Glas dicht schließt, und läßt es zwei Wochen im Dunkeln liegen. Dann filtert man und füllt den Cassis in Flaschen. Cassis liebt kühle und dunkle Lagerung.

Die Schwarze Johannisbeere ist eine kleine Vitaminbombe, besonders reich an Vitamin C, aber auch B. Sie liefert Magnesium, Calcium, Phosphor, Eisen, Zink, Mangan und Jod.

guter Ersatzbombe zw. Ländern

Gewürzter Kirschenbrun

MAN NEHME
1 kg schwarze Kirschen, es können auch Schattentorellen sein, 500 g Zucker, 1 Zimtstange, 4 Nelken, 1 l Wasser, 1/4 l Alkohol jeglicher Art

Die Kirschen werden von den Steinen befreit, wobei man sich einige davon aufbewahrt und sie aufklopft. Kirschen und Steine werden zusammen mit dem Alkohol in eine weithalsige Flasche gefüllt. Diese stellt man für einige Wochen an die Sonne. Dann kocht man Zucker und Gewürze mit dem Wasser auf, läßt die Flüssigkeit abkühlen und gießt sie über die Früchte. Anschließend läßt man alles einige Tage ruhen, ehe man die Flüssigkeit filtriert und in Flaschen abfüllt.

Leichter als Sekt

Weichseltrank

MAN NEMME
1 1/2 kg Weichseln, 1 l gesponnenen Zucker,
(1 1/2 l Wasser, 250 g Zucker), 1 Stange Vanille,
1/2 l Alkohol, 96%ig.

Die reifen Weichseln werden ersticht, in eine große Glasflasche gegeben und mit dem etwas überkühlten gesponnenen Zucker übergossen. Die Vanillestange und der Alkohol werden zugesetzt. Die Flasche wird verkorkt und für zwei bis drei Wochen an die Sonne gestellt. Wenn einem die Lust steht nach einem kräftig-rot gefärbten Trank ohne „Beläster“, so schilt man die Weichseln ab, Mehl anzuraten ist es freilich, man läßt sie in dem Trank.

Wird empfohlen von ...

Haselnußlikör

MAN NEMME
1 kg frische Haselnüsse, 1 l Weingeist, 250 g Zucker, 1 Kaffeebohnen Nelkengewürz, 1 Kaffeebohnen Zimt, Schale einer Orange.

Die Haselnüsse hackt man in kleine Stücke und füllt sie in ein großes Glas. Den Weingeist gießt man darüber. Das gut verschlossene Glas stellt man vier Wochen an die Sonne und vergrößert nicht, es täglich zu schütteln. Nach vier Wochen entfernt man die Nüsse, gibt Zimt, Nelkengewürz und Orangenschale zum Weingeist und läßt das Glas nochmals eine Woche stehen. Den Zucker kocht man mit einer beliebigen Menge Wasser, je nachdem, wie stark konzentriert man den fertigen Likör haben möchte, mindestens aber 1/2 l Wasser auf die angegebene Alkoholmenge. Den Likör filtert man und füllt ihn in Flaschen.

Damentrink I

MAN NEMME
300 g getriebenen Bohnenkaffee, 2 1/2 l Wasser, 1 Messerspitze Natron, 1 1/4 kg Zucker, 1 l Alkohol (96%ig), 25 g Vanillesenz (aus der Apotheke).

Der Kaffee wird mit dem Wasser abgerührt, eine Messerspitze Natron wird darüber gestreut. Das Ganze läßt man ca. 1/2 Stunde stehen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Tuch, fügt den Zucker bei und läßt alles 20 Minuten kochen. An die ausgekühlte Flüssigkeit gibt man den Alkohol und die Vanillesenz.

Bezeichnen Sie Ihre Neugärde!

Siehe Kochbuch ...

Anislikör

MAN NEMME
40 g frisch zerstoßene Anissamen, 1 g Zimt, 500 g Zucker, 1 l klaren Schnaps (38%ig).

Man schütet Anis, Zimt und Zucker in den Alkohol und läßt ihn ungefähr sechs Wochen lang ziehen. Dann gießt man das Ganze durch einen Filter. Anislikör sollte kühl und trocken aufbewahrt werden.

Dieser wohlschmeckende Likör, nach den Mahlzeiten genossen, ist eine Wohltat für die Verdauung und beseitigt das unangenehme Völlegefühl nach altem reichlichen Essen.

Spezial zum ...

Heidelbeerlikör

MAN NEMME
1/2 kg Heidelbeeren, 1/2 l Alkohol, 125 g Zucker, 1/2 l Wasser.

Die Heidelbeeren werden sorgfältig verlesen, gewaschen und zerdrückt. Das Mus wird mit dem Alkohol in ein großes Glas gegeben. Dieses läßt man, gut verschlossen, 4—6 Wochen an einem sonnigen Platz stehen, wobei man öfter schütteln sollte.

Den Zucker läßt man in 1/2 l Wasser gut auflösen und den Sirup abkühlen. Die Heidelbeermasse wird durchgeseiht und die beiden Säfte miteinander gemischt. Man füllt in Flaschen ab und läßt den Likör lagern.

gegen ...

Holunderlikör

MAN NEMME
1 kg Holunderbeeren, 1 l Alkohol, 250 g Zucker, 1/2—1 l Wasser.

Die Holunderbeeren werden verlesen, gut gewaschen und abgetropft. Man zerdrückt sie und füllt sie zusammen mit dem Alkohol in ein weithalsiges Glas. Dieses stellt man für 6—8 Wochen an ein sonniges Plätzchen, nämlich so lange, bis die Farbe ausgezogen ist. Dann filtert man den Saft.

Den Zucker kocht man in ca. 1/2—1 l Wasser auf und erzeugt durch längeres Kochen eine Art Sirup. Diesen mischt man mit dem Holundersaft. Das Gemisch wird in Flaschen gefüllt und möglichst lange an einem dunklen Ort gestellt, wo es vor Naschkatzen sicher ist.

Sommer ...

Rosenlikör

MAN NEMME
150 g Blütenblätter duftender Rosen, 1/2 l Alkohol, 750 g Zucker, 1/2 l Wasser.

Man verlest die Rosenblätter sorgfältig, wäscht und trocknet sie und gibt sie in eine Flasche, die man mit dem Alkohol aufgefüllt hat. Man verschließt das Gefäß und läßt es ca. zwei Wochen lang im Dunkeln stehen. Danach macht man aus dem Zucker und der angegebenen Wassermenge eine Art Sirup, läßt ihn erkalten und gießt ihn an den Rosensaft. Man filtert das Ganze durch ein Leinentuch und füllt es in Flaschen. Einige Wochen lagern!

Am ...

Hagebuttenlikör

MAN NEMME
1 kg Hagebutten, 1 l Weingeist, 250 g Zucker, 1/4 l Wasser.

Die Hagebutten werden geteilt und von den Kernen befreit, gut gewaschen und getrocknet. Man füllt sie in ein gut schließendes Gefäß und übergießt sie mit dem Weingeist. Dicht verschlossen läßt man sie ca. 6 Wochen lang ziehen.

Den Zucker kocht man mit 1/4 l Wasser auf, etwa 20 Minuten lang. Die Flüssigkeit aus dem Gefäß wird gefiltert und mit dem Zucker syrup gemischt. Das Ganze füllt man in Flaschen ab.

...

Bärenfang aus Ostpreußen

MAN NEHME
1/2 l Honig, 1/2 l Obst- oder Kornschnaps, 1
geriebene Zitronenschale, 5 g Ingwer.

Man erwärmt den Honig, vermischt ihn mit dem Alkohol, fein geriebener Zitronenschale und etwas Ingwer und füllt das Ganze in Flaschen ab.

Bei Aufbereitung vor dem Verschneiden

Holunderschnaps

MAN NEHME
2 l Holunderbeeren, 2 l Wasser, 1 kg Zucker,
Saft von 1/2—1 Zitrone, 1/2 Zimstangen,
3 Nelken, ein Stückchen Vanilleschote, 1/2 l
Weingeist.

Man bringt sämtliche Zutaten bis auf den Alkohol zum Kochen, drosselt dann die Temperatur und läßt die Flüssigkeit abkühlen, passiert sie durch ein Sieb und fügt den Weingeist (80%ig) hinzu. Man läßt den Schnaps einige Wochen im Dunkeln stehen, ehe man ihn „freigibt“.

Freigeben

Polnischer Walnusschnaps

MAN NEHME
10 grüne Walnüsse, 1/2 l Wodka.

Die Walnüsse sind im Juli am besten zu ernten, dann nämlich, wenn ihre Schalen noch dick und grün sind, die darin enthaltenen Nüsse sich aber mit dem Messer noch gut teilen lassen. Man schneidet die Walnüsse in Stücke und übergießt sie mit dem Wodka. In einem gut schließenden Glas läßt man sie einige Wochen an der Sonne stehen, bis die Flüssigkeit ganz dunkel geworden ist. Man filtriert sie und gießt sie in eine neue Flasche. Dabei sollte man sie, um die Klärung nicht zu behindern, nicht schütteln. Diese Essenz sollte verdünnt werden, da sie sonst zu herb schmeckt.

Bei Aufbereitung vor dem Verschneiden

Magen' ter I

MAN NEHME
0,7 l Alkohol, 75 g Kandiszucker, 50 g Rosinen, 8 g Kümmel, 8 g Sternanis, 8 g Ingwerpulver, 8 g gemahlene Muskatnuß, 25 g Nelken.

Im Mörser werden die Gewürze zerstoßen, in eine Flasche gefüllt und mit dem Alkohol übergossen. Man läßt die Flüssigkeit zwei Wochen lang an einem warmen Ort stehen und schüttelt sie täglich. Dann läßt man sie nochmals drei Tage stehen, ohne sie zu schütteln, dann gießt man sie durch einen Filter, zieht sie auf Flaschen und läßt sie einige Wochen ruhen.

Würzig! Und obendrein noch heilend bei Magenbeschwerden.

Würzig

Himbeersaft für Erwachsene

MAN NEHME
1 kg gut verlesene Himbeeren, 1/2 kg Zucker,
1/4 l Wasser, 6—8 Stück grob zerstoßene
Kirschenkerne, Saft einer halben Zitrone, 1/2 l
Weingeist.

Zucker, Wasser, Kirschenkerne und Zitronensaft werden unter Rühren tüchtig aufgekocht und über die Himbeeren gegossen. Am nächsten Tag wird die Fruchtmasse unter Rühren aufgekocht, durch ein Tuch gesiebt und nochmals bis zum Kochen erhitzt, worauf man den Weingeist zugeißt, abermals durch ein Tuch filtert und das Getränk hierauf in Flaschen füllt.

Wichtig ist die gute Aufbereitung

Erdbeerlikör

MAN NEHME
1 kg Gartenerdbeeren, 1 l Weingeist, 250 g
Zucker, vier Erdbeerblätter, 1 l Wasser.

Die Erdbeeren werden gesäubert, abgetropft und zerdrückt. Das Mus gibt man zusammen mit dem Weingeist in gut schließende Flaschen, die man ca. vier Wochen lang in der Sonne stehen läßt. Man fischt die zugesetzten Erdbeerblätter heraus. Inzwischen hat man aus der Zuckermenge und ca. 1 l Wasser einen Sirup gekocht, den man dem Erdbeersaft beimischt. In gut schließenden Flaschen hält sich dieser köstliche Trank jahrelang, sofern er nicht von Naschkätzchen vorher ausgetrunken wird.

Bei Aufbereitung vor dem Verschneiden

Kümmellikör

MAN NEHME
80 g Kümmel, den man leicht zerkleinert, 250 g
weißen Kandiszucker, 1 l Obstler.

Alle Zutaten werden in einem Glasgefäß gemischt und 2—3 Wochen an einen warmen Ort — oder an die Sonne — gestellt, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Man filtriert die Flüssigkeit, zieht sie auf Flaschen und läßt sie ruhen.

Bei Aufbereitung vor dem Verschneiden