



Schwarzer Johannisbeerlikör ... teuflisch gut!!!



Zutaten für mehr als eine Tischrunde ... für viele teuflisch gute Abende:

Johannisbeerlikör

- 1,5 kg schwarze Johannisbeeren
- 2,8 – 3 l klarer Schnaps (Kornbrand oder Wodka, 35 – 40%)
- 5 - 8 Stängel frische Pfefferminze
- 2 gehäufte TL gemahlene Muskatnuss
- 1 ½ TL Gewürznelken
- 1 kg Zucker

Corinas Hexenküche



Schwarzer Johannisbeerlikör:

Vorsicht, dieser Likör enthält Spurenelemente echter Beeren und natürlicher Gewürze! Soll er auch, denn selbstbereiteter, Schwarzer Johannisbeerlikör ist wie ein Schluck konservierter Sommer. Und gesund obendrein – die Heilkräfte der schwarzen Johannisbeere wusste bereits Hildegard von Bingen zu schätzen. Ihre eigenen, entzündungshemmenden Wirkstoffe kombiniert die schwarze Beere selbstlos mit denen anderer Heilpflanzen, verstärkt deren Kräfte wohltuend und ist somit aus keiner Hexenküche wegzudenken.

Zubereitung ...

- Die Beeren von den Stielen trennen, gut waschen und sortieren, und dann in einen Topf geben.
- Den Zucker hinzugeben und solange in die Beeren einstampfen, bis genügend Saft ausgetreten ist.
- Das Fruchtmus bei mittlerer Hitze aufkochen, dabei umrühren und bei dieser Gelegenheit die Pfefferminz-Stängel, Muskat und Nelken unterrühren.
- Das Fruchtmus auf kleinster Stufe für eine halbe Stunde köcheln lassen, dann vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen.
- Die Pfefferminzstängel aus dem Fruchtmus herausnehmen und entsorgen.
- Einen genügend großen Ansatzbehälter (Weinballon o. ä.) inzwischen mit dem Schnaps füllen. Darauf achten, dass er luftdicht verschließbar ist, sonst entschwindet der Alkohol aus dem Ansatz zu schnell.
- Das abgekühlte (handwarme) Fruchtmus zum Schnaps in den Ansatzbehälter geben und gut vermischen.
- Den Ansatz 4 – 6 Tage ziehen lassen und dabei gelegentlich durchschwenken. Dann mittels Sieb den Likör von den Frucht- und Gewürzresten trennen und in gut verschließbare Behälter (Flaschen) füllen.

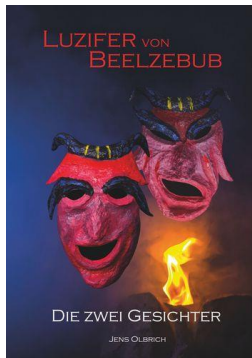
Serviervorschlag ...

- Im Sommer gekühlt nach dem Grillen oder im Winter zum Aufwärmen ... man erinnert sich automatisch an die Wärme der Sonne, als man die Beeren pflückte.
- Schmeckt als Verdauungsschnaps nach einem guten Essen ... oder auch in geselliger Runde einfach so.
- Abgefüllt in hübsche Fläschchen und versehen mit einem persönlichen Etikett eignet er sich auch hervorragend als kleines Mitbringsel oder persönliche Aufmerksamkeit.

Zum Wohl wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

