

Ribisellikör



Rezept für 50 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtstangen	1 Stk.
Gewürznelken	4 Stk.
Ribisel	200 g
Brauner Zucker	150 g
Schnaps	1 Liter
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Ribisel mit Vanillezucker bestreuen.

Zimtstange, Nelken und Zucker in ein gut verschließbares Glas geben, die Ribisel obenauf streuen und das Ganze mit Schnaps bedecken.

Bei Zimmertemperatur 6 Wochen ziehen lassen. Nach 3 Wochen umrühren und wieder ruhen lassen.

Tipp für die Reinigung von Glasflaschen um den Likör abzufüllen: Tipp: 'Flaschen reinigen' (<http://www.koch-idee.at/Tipp-182-Diverses-Flaschen-reinigen.html>)

Fotos (c) von LichtbildAustria @ Pixelio und marta @ stock.xchng

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1284-Ribisellikoer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at