

Vanillelikör

Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanilleschoten	3 Stk.
Cognac	400 ml
Feinkristallzucker	250 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	¼ Liter

Zubereitung:

Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen, mit dem herausgekratztem Mark, Zucker und Wasser in einen Topf geben und auf kleiner Flamme ohne Deckel sprudelnd kochen lassen, dabei nicht umrühren.

Vanilleschoten entfernen, eine Schote beiseite legen, Sud durch Filter giessen, erkalten lassen.

Vanillesud mit dem Cognac mischen, in Flasche füllen und die beiseitegelegte Schote dazugeben.

Likör dunkel und kühl lagern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1570-Vanillelikoer.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at