

Heidelbeerlikör



Zutaten

500 g Heidelbeeren
500 g weißer Kandis
1 Liter Doppelkorn

Zubereitung

Die Beeren zerstampfen und mit 1/2 Liter Wasser erhitzen, den Kandis darin auflösen. In einen Kochtopf mit Deckel geben, erkalten lassen, den Doppelkorn zugeben.

Mindestens 6 Wochen ziehen lassen.

Gefiltert wird der Likör am besten durch ein ausgekochtes Baumwoll-Geschirrhandtuch.