Cassis - schwarze Ribisel Likör

Dauer: Aufwändig Kategorie: Getränke Saison: Sommer



Zutaten

1 KG	schwarze Ribisel und einige Blätter
1 L	Weinbrand (Cognac)
370 G	Zucker
500 ML	Wasser

Zubereitung

1. Ribisel waschen und gemeinsam mit einigen Blättern in ein Schraubglas (Steingut- oder Glasbehälter) füllen.
2. Weinbrand drüber gießen, gut verschließen und ZWEI MONATE reifen lassen.
3. Zucker mit Wasser kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen.
4. Ribisel abseihen und Weinbrand mit dem Zuckerwasser mischen.
5. Den Likör in Flaschen bis zum Kork füllen, verschließen und noch ein Monat reifen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN