

Likör selber machen. Mit Heidelbeeren!

Heute hat Finni Fit Lust auf ein Likörchen. Um genau zu sein: Auf die Zubereitung eines Likörchens, da ein solches Produkt nach dem Ansetzen noch eine Weile reifen muss, bis es fertig ist. Ähnlich wie auch Tinkturen und Auszüge eine gewissen Reifedauer mit sich bringen... Frische Heidelbeeren hat Finni Fit fürs Likör selber machen am Vormittag zu perfekten Pflückbedingungen aus einem Wald um die Ecke mitgebracht: Es war warm, trocken und sonnig.

Habt auch ihr Lust, selbst loszumarschieren und Heidelbeeren sowie ganz viele andere Köstlichkeiten in der Natur zu sammeln – kostenfrei – und wisst nicht wo? Dann schaut euch doch mal bei mundraub.org in eurer Gegend um!

Mögt ihr keine Heidelbeeren? Dann könnt ihr das Basis-Rezept nutzen, um euren ganz eigenen Fruchtlikör zu zaubern. Dazu gibt euch Finni Fit selbstverständlich auch noch ein paar Tipps an die Hand.



Likör selber machen – Basis-Zutaten

Um ca. 1,2 Liter Ansatz eines Heidelbeerlikörs selbst herzustellen, benötigt ihr lediglich 3 Zutaten:

- 350 g Heidelbeeren
- 180 g Zucker
- 700 ml Wodka

Außerdem wäre es nicht schlecht, hättet ihr zur Herstellung des Likörs eine Waage, einen Rührbecher und einen Suppenlöffel oder eine Gabel zur Hand – sowie ein bestenfalls sauberes und sterilisiertes Gefäß, das die 1,2 Liter an Zutaten fassen kann UND noch etwas ‚Luft nach oben‘ hat.

Likör selber machen – Vorgehen

Finni Fit hatte als Gefäß zunächst eine zu kleine Flasche gewählt, wie ihr auf dem Bild oben sehen könnt. Mittlerweile ist ihr Likör-Ansatz in ein größeres Gefäß gewandert. Warum das so ist, dazu kommt sie noch. Zunächst zum Vorgehen:

1. Heidelbeeren – ggf. mit etwas Natron – waschen und wenn ihr mögt auch ein bisschen abtropfen lassen bzw. mit einem Tuch leicht trockentupfen.
2. 100 g bis 150 g der gewaschenen Heidelbeeren in euer bereitgestelltes, sauberes Gefäß füllen.
3. Den verbliebenen Anteil an Heidelbeeren mit einem guten Schuss des Wodkas in einen Rührbecher geben und die Früchte in der Flüssigkeit mit einem Suppenlöffel oder einer Gabel zu einem Brei verarbeiten; anschließend ins Gefäß mit den Heidelbeeren füllen. Wenn ihr möchtet, könnt zum Zerkleinern der Früchte auch eine Küchenmaschine nutzen.
4. Den Zucker in die Rührschüssel mitsamt dem übrigen Wodka geben und gut umrühren, sodass sich der Zucker schon einmal etwas löst.

Seid ihr so weit? Dann gebt nun das Wodka-Zucker-Gemisch noch in euer Gefäß, in dem sich bereits die ganzen Heidelbeeren und der Heidelbeerenbrei befinden, Deckel drauf. Fertig!

Ziehen sollte euer Ansatz für Heidelbeerlikör – je nach gewünschter Geschmacksintensität – für zwei bis sechs Wochen an einem dunklen Ort; zwischendurch ein paar Mal durchschütteln. Ist er nach eurem Gusto, könnt ihr den Likör durch ein Sieb, ggf. ergänzt um einen Kaffeefilter, in eine saubere, bestenfalls sterilisierte Likörfflasche umfüllen. Habt ihr sauber gearbeitet, hält sich der selbstgemachte Heidelbeerlikör an einem kühlen, dunklen Ort sicherlich für mindestens ein Jahr.

Und übrigens: Die Fruchtreste aus der Likörherstellung könnt ihr gut in einem sauberen Glas im Kühlschrank aufbewahren und beispielsweise als Topping auf Eis und Nachspeisen geben. Auch eignen sie sich, beispielsweise ein Glas Sekt farblich und geschmacklich ein bisschen zu pimpen...

Likör selber machen – ein paar Zusatztipps von Finni Fit

Wie das mit dem Heidelbeerlikör funktioniert, wisst ihr spätestens jetzt. Allerdings ist euch Finni Fit noch eine Antwort schuldig – nämlich, warum sie den Ansatz ihres Heidelbeerlikör in ein größeres Gefäß geschüttet hat. Ein paar zusätzliche Tipps möchte Finni Fit außerdem noch loswerden:

- Das größere Gefäß hat Finni Fit gewählt, um den Ansatz ihres Heidelbeerlikörs während der Ziehzeit besser durchschütteln zu können, d.h. um sicherzustellen, dass sich sowohl der Zucker als auch die guten Inhalts- und Geschmacksstoffe der Beeren schneller und besser lösen.
- Apropos besser und schneller lösen... Auch der zu Brei verarbeitete Teil der Beeren hat den Zweck, die guten Inhalts- und Geschmacksstoffe der Beeren schneller und besser zu lösen – und damit sogar die Ziehzeit des Likör-Ansatzes zu reduzieren
- Statt frischer Heidelbeeren aus dem Wald, könnt ihr auch Kulturheidelbeeren aus dem Supermarkt nutzen. Da diese in der Regel nicht so geschmacksintensiv wie wilde Heidelbeeren sind, empfiehlt es sich hier, dem Likör noch ein Gewürz hinzuzufügen. Vanille, beispielsweise.
- Gewürze, die sich grundsätzlich zur Herstellung von Fruchtlikör eignen sind neben Vanille übrigens: Zimt und Chili, Nelke, Ingwer und Zitrone, sei es als Abrieb oder Saft. Ganz, wie es euch gefällt. Darüber hinaus kann der Likörgeschmack auch durch den Zucker verändert werden. Während weißer Zucker zu einer eher neutralen Süße führt, zaubert euch kandierter Zucker eine Karamellnote in den Likör. Und selbst Honig könnt ihr zum Süßen nutzen.
- So, wie ihr bei den Gewürzen variieren könnt, könnt ihr auch beim Alkohol variieren. Ob ihr also tatsächlich Wodka – oder lieber Korn, Gin, Weingeist oder Tequila nutzt, bleibt ganz euch überlassen. Selbst mit Weinbrand oder Whisky lassen sich wunderbare Liköre zaubern. Versucht's doch mal!
- Und Früchte?! Traut euch. Ob Heidelbeeren, Erdbeere, Brombeere, Johannisbeere, Apfel, Zitrone, Orange, Pflaume, Mirabelle oder Kirsche. Wichtig ist es nur, die Ziehzeit an die Beschaffenheit eurer Früchte anzupassen: Je härter, desto länger sollte der Ansatz durchziehen.

Wie ihr seht: Der Herstellung von Likör sind fast keine Grenzen gesetzt... Deshalb schreibt Finni Fit sehr gerne, welchen Lieblingslikör ihr habt!