Liköre selber ansetzen

Generelles zum Likör ansetzen

Alkohol

Zum Ansetzen des Likörs kann man fast jeden hochprozentigen Alkohol nehmen. Generell sollte der Alkoholgehalt allerdings um oder über 40% liegen; das verhindert ein Verderben des Ansatzes. Man kann den fertigen Likör dann aber später auch immer noch verdünnen. Je nach Alkoholsorte bringt man bereits mehrere Aromen mit in den Liköransatz.

Wodka und Korn sind beide neutral, also meist ohne zusätzliche Geschmacksnoten. Während für Wodka kein besonderes Reinheitsgebot existiert, gelten für Korn strenge Vorschriften, so darf er beispielsweise nicht aromatisiert werden und muss im deutschsprachigen Raum aus regionalem Getreide gebrannt werden. Ein Korn ist also immer auch ein Wodka. Doppelkorn bzw. Kornbrand enthält mind. 37,5% Alkohol.

Gin enthält zusätzlich mindestens noch Wacholderaroma, oft aber auch noch sehr viel mehr Aromen. Sehr gut eignen sich darüberhinaus auch noch Rum, Cognac, Whiskey oder Weinbrand (und natürlich auch alle möglichen Mischungen davon).

Eine allgemeine Empfehlung ist: Kornbrand für alle Beeren- oder Zitrusfrüchte, Rum für Zwetschgen und Pflaumen (weißer oder brauner, letzterer ist aromatischer und süßer), Weinbrand für Quitten und Mirabellen und Whiskey für Äpfel und Birnen.

Aromen

Gut zu einem Haselnusslikör passt Vanille oder Zimt. Darüberhinaus je nach Geschmack auch Gewürznelken, Orangenschalen, oder Kaffeebohnen. Den Zucker kann man auch

durch Honig ersetzen, sollte davon aber eher etwas mehr davon nehmen. Prinzipiell sollte man mind. 100g pro Liter nehmen (so auch die offizielle Vorschrift für einen Likör). Zucker bzw. Honig kann man auch erst nach der Reifezeit hinzugeben.

Grundrezept

Prinzipiell kommen auf 1kg Früchte rund 500g Zucker, 1,5l Alkohol und 700ml Wasser. Die Früchte werden gewaschen, entkernt und kleingeschnitten. Die Früchte werden mit den Gewürzen und dem Alkohol in einem dichten Gefäß angesetzt. Besonders anfangs immer mal wieder leicht schwenken, damit sich alles gut durchmischt. Nach einigen Wochen ist der Ansatz fertig; Nüsse brauchen länger als Obst. Man gießt alles durch ein Sieb und anschließend noch durch ein feines Tuch oder Kaffeefilter (in einem Sieb), damit man einen möglichst klaren Likör bekommt. Die Obstreste kann man evtl. noch zum backen oder als Beilage zu einem Nachtisch verwenden. Danach gibt man den Zucker und das Wasser dazu.

Einzelne Rezepte

Haselnusslikör

Zutaten

300g Haselnüsse
150g Zucker
1l Doppelkorn (ca. 40%)
400ml Wasser
Gewürze nach Belieben (Vanille, Zimt, Kaffeebohnen)

Zubereitung

Die Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und bei 160-180°C im Backofen rund 10 Minuten rösten, bis sie hellbraun sind und duften.



Die Haselnüsse etwas erkalten lassen, die Schalen so weit wie möglich abrubbeln (die haben nämlich einen leicht bitteren Geschmack) und dann die Haselnüsse mit einem Messer grob hacken.

Die gehackten Haselnüsse zusammen mit dem Zucker und der Zimtstange in ein ausreichend großes, fest verschließbares Glas mit einer breiten Öffnung geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, die Kerne auskratzen und Kerne und Schote ebenfalls in das Glas geben. Mit dem Alkohol auffüllen und umrühren oder leicht schwenken bzw. schütteln.

Den Likör zwei bis drei Monate an einem warmen Ort reifen lassen. Dabei hin und wieder etwas durch schwenken durchmischen.

Da
na
ch
de
n
Ha
se
ln
us
sl
ik
ör
ab
fi
lt

ern (zuerst grob mit einem Sieb, dann mit einen Küchentuch oder Kaffeefilter).





Evtl. noch mit etwas Wasserverdünnen, in Flaschen abfüllen und dihn möglichst no

ch
ma
l
zw
ei
bi
s
dr
ei
Wo
ch
en
ru
he
n
la
ss
en
.

Die übriggebliebenen Haselnüsse kann man noch gut zu Desserts oder zum Backen verwenden.

Okt. ’21: 180g Haselnüsse, 100g Zucker, 1 Vanilleschote, 4g Espresso-Bohnen, Wodka 0,7l 40%, 400ml Wasser

Orangenlikör

Zutaten

1l Doppelkorn
6 Orangen
300g Zucker
Gewürze nach Belieben (Vanille, Zimt, Kaffeebohnen)

Zubereitung

Wer keine bittere Note im Likör haben möchte, muss den weißen Teil der Orangenschale entfernen. Dazu die Orangen sehr dünn

schälen (hier sind die meisten und besten Aromen enthalten). Den weißen Teil entfernen und entsorgen. Die eigentliche Frucht der Orange kleinschneiden.

Alles zusammen in ein gut verschließbares Gefäß geben, einige wenige Wochen reifen lassen und dabei immer mal wieder schwenken bzw. schütteln.

Danach durch einen Filter geben; zuerst ein grobes Sieb verwenden und dann durch einen Kaffeefilter laufen lassen. Evtl. noch mit etwas Wasser verdünnen und in Flaschen abfüllen.

Bratapfellikör

1l weißer Rum
650g säuerliche Äpfel
200g Zucker
1/2 Bio-Zitrone
2 Zimtstangen
2 Vanilleschoten

Die Äpfel waschen und entkernen. Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C braten. Die abgekühlten Bratäpfel in das Ansatzgefäß geben (ca. 2l Fassungsvermögen). Die Zitronenschale mit einem Sparschäler fein abschälen, den Saft auspressen und über die Äpfel geben. Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und längs aufgeschlitzte Vanilleschote hinzufügen.

Alles mit dem Rum bedecken und an einem dunklen Ort mindestens acht Wochen ziehen lassen. Das Gefäß jeden zweiten Tag vorsichtig schwenken. Den fertigen Likör noch filtern und abfüllen.

Kaffeelikör

1l Doppelkorn oder Rum
150g Kaffeebohnen

100g Zucker oder Honig
Gewürze nach Belieben (1/2 Vanilleschote, 1/2 Zimtstange, Gewürznelken, Orangenzeste)

Wer möchte, kann dem Likör am Schluss noch rund 100g Sahne dazugeben. Dann hält der Likör aber auch nur wenige Wochen.