**Hausgemachter Wald-Heidelbeere Likör**

|  |  |
| --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** |
|  |  |
| ***1000 gr*** | **Wald Heidelbeeren** |
| ***700 gr*** | **brauner Zucker** |
| ***1 Schuss*** | **Rum** |
| ***1 L*** | **Wasser** |
| ***1 EL*** | **Vanillezucker** |
| ***1 Stück*** | **frische BIO Limette** |
| ***ca. 5 cm*** | **Ingwer** |
| ***5 Stück*** | **Wacholderbeeren** |
| ***1 L*** | [**Korn 38%**](https://amzn.to/2OSJJKV) |
|  |  |
|  | ausserdem: |
|  | [**Schürze**](https://amzn.to/2R0eDT6) |
|  | **Topf** |
|  | [**Nutribullet**](https://amzn.to/2DtOng8) **oder** [**Pürierstab**](https://amzn.to/2QQoJ9a) |
|  | [Flaschen-Trichter](https://amzn.to/2OR9b3k) |
|  | [**feines Sieb**](https://amzn.to/2Tp6r0n) |
|  | **Suppenkelle** |
|  | [Baumwolltuch](https://amzn.to/2ToudKc) |
|  | [schöne Glasflaschen](https://amzn.to/2Kejtto) zum Abfüllen |

**Zubereitung:**

Nummer 1Bio Limette warm waschen und in Scheiben schneiden.   
Ingwer schälen und auch in Scheiben schneiden.   
Alle Heidelbeeren mit einem Teil von Wasser im [Nutribullet](https://amzn.to/2S3ocB9) pürieren, in einen Topf geben und mit restlichem Wasser, Limetten und Ingwerscheiben, wie auch den Wacholderbeeren aufkochen.  
ca 3 Min. köcheln.

Nummer 2

#### Danach durch ein [feines Sieb](https://amzn.to/2OSPcRM) (ich verwende ein [Mehlsieb](https://amzn.to/2Kd6kkn)) gießen. Falls noch grobe Teilchen dabei sind, noch einmal über ein [Baumwolltuch](https://amzn.to/2RZa7Ve) oder einen [Kaffeefilter](https://amzn.to/2KdRIRQ) filtern. Dann erst den Zucker darunter mengen und nochmals aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen, mit Korn und Rum verdünnen und noch heiß in [Flaschen](https://amzn.to/2QUqHW0) abfüllen. Fertig.

#### Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen. Viel Spaß beim Nachmachen.

**Lucina´s Tipps:**

|  |
| --- |
| Filtert es gewissenhaft, da sich ansonsten Schlieren in der Flasche bilden.! |

****

*Ich wünsche euch gutes Gelingen und*

*guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*