



Erdbeerlikör - Fragolino

Gerade in diesem Jahr, habe ich mit der Erdbeere einige tolle Rezepte ausprobiert und eingemacht. Die verschiedenen Rezepte dazu findet man auf meinem Blog www.deliziedamelia.ch. Nun zeige ich hier mit einem Likör. So fangen wir diese leckere rote Frucht ein und können sie während des Jahres genießen.

Zutaten

1 kg Erdbeeren
500 ml Grappa oder Kirschwasser

Zutaten nach 6 – 8 Wochen

500 ml Wein (Rose od. Rotwein)
450 g Zucker

Zubereitung

Erdbeeren rüsten, waschen und vierteln. In ein Einmachglas geben und mit Grappa oder Kirschwasser übergießen. Einmachglas verschliessen. In einen dunklen/kühlen Ort stellen z. B. Keller. Während 6-8 Wochen ziehen lassen. Während dieser Zeit immer wieder das Glas leicht bewegen (schütteln).



Nach 6 – 8 Wochen die Erdbeeren abgiessen und Grappa auffangen. Ich verwende hierfür ein Passiertuch. Die eingelegten Erdbeeren werden nicht mehr verwendet.

In der Zwischenzeit den Wein und Zucker aufkochen und auskühlen lassen.

Wenn die Wein/Zuckermischung erkaltet ist, zur Erdbeerflüssigkeit geben und vermischen. In Flaschen abfüllen und gut verschliessen.

Likör ist ca. 10 Monate haltbar.

Der Likör kann nach einer Mahlzeit genossen werden oder man verwendet ihn für ein Dessert. Schmeckt sehr lecker über Eis oder zu einem Fruchtsalat.

