

## Schlehenlikör / Schlehenfeuer

### Zutaten:

- 1250 g Schlehen
- 500 g Rohrzucker
- 1 -2 Stck. Vanilleschote
- 1 Stck. Zimtstange
- 1 Stck. Sternanis
- nach Geschmack einige Streifen von unbehandelter Orangenschale (nur das orangene!)
- 1,5 l Weinbrand, klarer Schnaps oder Korn



Von Oktober bis Dezember sammelt man die völlig ausgereiften Schlehenfrüchte nach dem ersten Frost, oder legt sie für eine Nacht ins Gefrierfach. So enthalten sie weniger zusammenziehende (adstringierende) Inhaltsstoffe und werden weicher und süßer.



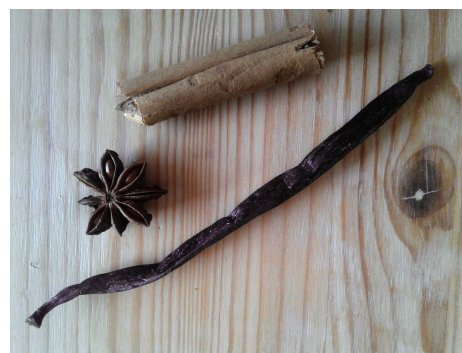
Von Blüten- und Stielansätzen befreien, waschen.



Die Früchte in eine Schüssel geben und mit einem Stampfer sanft andrücken, damit die Früchte nur leicht aufplatzen (es soll kein Mus entstehen). So werden mehr von ihren aromatischen und gesunden Inhaltsstoffen freigesetzt.



Die Vanilleschote/n auskratzen und die Zimtstange/n klein brechen. Nun werden die Früchte schichtweise mit den Gewürzen abwechselnd in ein großes Gefäß (Einmachglas mit Bügelverschluss o. Schraubglas) eingefüllt.



Wer mag, kann 5 - 8 Schlehenkerne mit dem Hammer aufschlagen und in den Liköransatz geben. Die Kerne enthalten Amygdalin, welches dem Schlehenlikör sein charakteristisches Bittermandel-Aroma verleiht.\*

Am Ende mit dem Alkohol aufgiessen bis alles bedeckt ist und das Glas verschliessen.

An einen warmen, hellen Ort (ohne direkte Sonneneinstrahlung) stellen, z.B. auf den Küchenschrank.

1x wöchentlich gut schütteln.

Mindestens 6 - 8, besser 10 Wochen ruhen lassen. Danach abgiessen und den Zucker zugeben. Nun nochmal mind. 6 - 8 Wochen stehen lassen. Je länger der Likör reifen kann, desto reichhaltiger und intensiver wird er im Geschmack.



\* Die Kerne der Schlehe enthalten Amygdalin, das im Körper zu Blausäure umgewandelt wird. Die Menge an Amygdalin, das sich in den Kernen der Schlehen befindet, ist insgesamt als eher gering einzustufen. Zudem geht nicht die gesamte Menge aus den Kernen in den Alkohol über. Sie brauchen daher keine Bedenken haben, sich durch Blausäure zu vergiften; besonders da der Likör nur in geringen Mengen getrunken wird.