

Likörzubereitung aus dem Garten

Allgemeines

Handelsübliche Fruchtliköre sind Fruchtsäfte, welche aus Zucker und mindestens 30% Alkohol bestehen.

Haushaltsübliche Liköre werden vielfach auch als „Angesetzter“ bezeichnet. Sie bestehen in der Regel aus Früchten oder Fruchtsäften, Zucker und klarem Branntwein.

Nachteilig für dieses Verfahren ist die geringe Ausbeute durch den Fruchtanteil, welcher als ganze Frucht oder als trübes Fruchtmark ausgeschieden werden muss, sowie die Verwendung des relativ teuren Branntweines, der bei der industriellen Herstellung bereits auf Trinkstärke mit Wasser verdünnt wurde. Bei einem Ansetzten auf diese Weise sind mindestens 50% klarer Branntwein erforderlich.

Gefrierentsaftung

Ein wesentlich besseres Verfahren in der häuslichen Herstellung bietet die Gefrierentsaftung mit einer Enzymierung. Als Richtwert kann für 1 Liter fertigen Likör 1 kg Frucht bei ca. 20% Alkoholgehalt angenommen werden.

Diese hohe Ausbeute bei einem relativ geringen Energieaufwand lässt sich mit keinem anderen haushaltsüblichen Verfahren erreichen.

Grundrezept zur Gefrierentsaftung (Vorbereitung)

1 kg Frucht waschen, zerstoßen oder mit dem Mixer zerkleinern,
ca. 2 Gramm Antigeliemittel nach Herstellerangabe mit 1 Schnapsglas Wasser mischen,
in den Fruchtbrei einrühren und mehrmals umrühren.
über Nacht bei Raumtemperatur stehenlassen,
Masse anschließend zur besseren Saftausbeute mindestens 3 Tage eingefrieren.

Entsaftung

Gefrorene Masse in ein Sieb geben, auftauen und abtropfen lassen.

Hinweis: Fruchtbrei nicht auspressen, da sonst der Saft mit Fruchtanteilen angereichert und trübe wird!

Anschließend den Saft zum Enzymabbau (Antigeliemittel) kurzfristig über 55° C erwärmen.

Hinweis: Durch die Enzymierung kann der Saft nicht mehr zum Gelieren gebracht werden!

Likörherstellung für 1 Liter fertigen Likör bei 20% Alkoholgehalt

Grundrezept Vorbereitung und Entsaftung,
in 0,6 Liter erwärmten Saft 300g Zucker einrühren und erkalten lassen,
Saft auf 0,22 Liter 90%-igen Weingeist zusetzen,
in Flaschen füllen und fest verschließen.

Nach ca.1 Monat ist der Likör trinkfertig, durch weitere Lagerung reift das Aroma nach.

Als Früchte eignen sich alle Beerensorten und naturreine Obstsäfte ohne Zusätze,
zur Geschmacksverfeinerung eignen sich besonders gut Zitrone, Vanille, Zimt und Nelken-, sowie andere Lebkuchengewürze.

Empfehlenswerte Rezeptvariationen

Himbeere mit Vanille und Zimt

Rote Johannisbeere mit Zitrone, Vanille und Nelke

Holunder mit Kaffee

Grundrezept wie oben, beim Erwärmen auf 1 Liter Saft neben den Zucker
1 gut gehäufter EL Mokka oder Bohnenkaffee zugeben, nach dem Erkalten vorsichtig
abschöpfen, damit das Kaffeepulver nicht aufgenommen wird.

(Likör riecht nach Kaffee, schmeckt zuerst nach Kaffee, Fruchtgeschmack kommt erst nach
einigen Sekunden zur Wirkung – etwas für Feinschmecker!)

Viel Erfolg mit diesen Likören, die Sie nicht im Laden kaufen können,
wünscht Ihnen Heinz Drott