



Aronialikör

Zutaten:

800 g Aroniabeeren

250 h Kandiszucker, braun

1 Vanilleschote

1,5 l Wodka oder Korn

Die Aroniabeeren werden gewaschen und gemeinsam mit dem Kandiszucker und der Vanilleschote in ein Ansatzgefäß gegeben. Mit dem Wodka aufgießen und 6 Wochen auf einer sonnigen Fensterbank stehen lassen. Ab und zu durchrühren.

Nach der Ruhezeit werden die Aroniabeeren und die Vanilleschote abgeseiht und der Aronialikör eingefüllt.

Der Likör wird geschmacklich noch besser, wenn er ein paar Wochen in der Flasche nachreifen kann.

