Aprikosenlikör

Zutaten für ca. 2 Liter Aprikosenlikör mit ca. 30%vol.:

Aprikosen (750g)

500ml Weingeist 96%vol.

100ml Zwetschgenbrand 43%vol.

450ml Invertzucker

1 Likörfilter mittel

150ml Wasser

Die gewaschenen Aprikosen (mit Kernen) werden zusammen mit dem Weingeist im Mixer zu Brei zerkleinert. Der Brei wird in ein gut verschlossenes Gefäß gegeben und muss für 1 Woche ruhen.

Nach der Ruhezeit wird der Ansatz in ein Geschirrtuch gegeben und gut ausgepresst. Nachdem Sie den Ansatz so stark ausgepresst haben, wie es Ihre Kräfte zuließen, vermischen Sie den mehr oder weniger trockenen Pressrückstand aus dem Geschirrtuch mit 150ml Trinkwasser und pressen diesen Brei erneut aus. Der gesamte ausgepresste Saft wird nun mit dem Likörfilter mittel filtriert.

Dem filtrierten Saft kann jetzt noch der Zwetschgenbrand und der Invertzucker zugegeben werden.

Lassen Sie dem Likör nun 1 Tag Ruhepause. Dann folgt das Abrunden des Likörs. Ist Ihnen der Likör zu schwach, geben Sie noch etwas Zwetschgenbrand hinzu, ist er Ihnen zu stark, können Sie noch etwas Trinkwasser hinzugeben.

Genauso verfahren Sie mit der Süße. Ist der Likör nicht süß genug, geben Sie noch etwas Invertzucker hinzu, ist er zu süß, können Sie ihn mit einer Mischung aus 1 Teil Zwetschgenbrand und 1 Teil Trinkwasser „entsüßen“.

Das Abrunden des Likörs erfordert etwas Geduld, aber da wir mit frischen Früchten arbeiten und diese hinsichtlich Geschmack und Süße sehr unterschiedlich ausfallen können, ist dies unumgänglich. Außerdem haben Sie so die Möglichkeit den Likör perfekt auf Ihren Geschmack abzustimmen! – Zum Wohl!