

# Brombeerlikör

## Himbeerlikör



### Brombeerlikör

500 g Brombeeren

Waschen, abtropfen lassen und in ein passendes Glasgefäss füllen.

50 g Zucker

Dazugeben.

5 dl Bäzi (Kernobstbranntwein)

Aufgiessen, Gefäss gut verschliessen und an einem warmen Ort mindestens 6 Wochen stehen lassen. Ansatz filtrieren.

2½ dl Wasser  
50 g Kandiszucker  
100-120 g Zucker

Erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen und mit dem Schnaps mischen. In Flaschen abfüllen, kühl und dunkel lagern.

### Himbeerlikör

350 g Himbeeren

Waschen, abtropfen lassen und in ein passendes Glasgefäss füllen.

50 g Zucker

Dazugeben.

½ dl Cognac (Weinbrand)  
5 dl Bäzi (Kernobstbranntwein)

Aufgiessen, Gefäss gut verschliessen und an einem warmen Ort mindestens 6 Wochen stehen lassen. Ansatz filtrieren.

1 dl Wasser  
80-100 g Zucker

Erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen und mit dem Schnaps mischen. In Flaschen abfüllen, kühl und dunkel lagern.