



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 500 g Heidelbeeren
- 250 g Kandiszucker
- Vanillezucker
- Zimtrinden
- 1 l Obstschnaps

**Mein persönlicher Tipp**

Dieser Likör eignet sich hervorragend zum Ablöschen von Wildsoßen.



**Andrea Schilchegger**  
Seminarbäuerin aus Annaberg

**Heidelbeerlikör**



Foto: Andrea Schilchegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Die Zutaten in ein Glas füllen.
- o 6 Wochen in der Sonne stehen lassen und dann abseihen.

**Quellen:**



Andrea Schilchegger: *Privatrezept*