



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*