

Herbstgoldene Vogelbeerzeit





Vogelbeerschnaps oder Vogelbeerlikör

(nur aus Mährischen Vogelbeeren herstellen, sonst zu bitter)

Zubereitung:

500 g Beeren von den Dolden streifen und verlesen. In ein großes Glas geben und mit 2 Flaschen Doppelkorn oder ähnlichem Schnaps übergießen. Acht Wochen stehen lassen, dann filtrieren. In Flaschen abfüllen und noch einmal acht Wochen oder länger reifen lassen.

Für Likör nach den Filtern mit Läuterzucker (200 ml Wasser und 250 g Zucker kochen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen lassen) oder mit Vogelbeersirup (von der Herstellung der kandierten Früchte) abschmecken und einige Wochen reifen lassen.

Vogelbeerlikör, Vogelbeereierlikör, Vogelbeersirup



Kandierte Vogelbeeren und Vogelbeersirup

Zutaten:

1,5 kg Vogelbeeren (ich nehme eine Mischung aus Mährischen und Gemeinen Vogelbeeren), 1 kg Zucker, 0,5 l Wasser, 250 g Puderzucker (nach Bedarf)

Zubereitung:

Aus Zucker und Wasser einen Zuckersirup kochen.

In diesen kochenden Sirup die gewaschenen und sorgfältig verlesenen Beeren (alle kleinen Stiele und beschädigte oder verpilzte / schwarze Beeren entfernen) geben. Aufkochen, vom Herd nehmen und abgedeckt einen Tag stehen lassen.

Beeren durch ein Sieb abtropfen lassen. Den Sud wieder aufkochen und über die Beeren gießen. Vom Herd nehmen und wieder einen Tag stehen lassen.

Prozedere vier bis sieben Mal wiederholen. Die Beeren schrumpfen in dieser Zeit etwas. Beim letzten Abgießen besonders gut abtropfen lassen und auf einem Backblech bei leicht geöffneter Ofentür im Herd auf kleinster Stufe 3 bis 4 Stunden antrocknen, dann in Puderzucker wälzen und trocken aufbewahren.

Für eine fruchtigere Variante die Beeren im Dörrgerät ca. 5 bis 7 Stunden trocknen. Sie haben dann die Konsistenz von Rosinen oder getrockneten Cranberries, schmecken bitter-süß und man braucht keinen extra Zucker.

Ich nasche sie gerne pur oder gemischt mit Nüssen, gebe sie ins Müsli, in die Quarktorte oder kleingehackt in Mürbeteigplätzchen. Eine Handvoll im Früchtepunsch gibt dem Getränk eine

besondere Note. Haltbar sind die kandierte Beeren ungefähr ein Jahr, wenn sie trocken und kühl gelagert werden (und nicht schon vorher aufgegessen).

TIPP:

Den Sud, der bei der Herstellung übrigbleibt, keinesfalls weggießen! Verdünnt mit Wasser wird er ein Erfrischungsgetränk oder mit Prosecco ein Longdrink. Er süßt Milch, aromatisiert Quark/Joghurt oder wird mit heißem Apfelsaft ein Winterpunsch. In sterilisierte Flaschen kochend heiß abgefüllt und noch einmal 30 Minuten bei 90 Grad eingekocht, hat der Sirup eine Haltbarkeit von ca. 6 Monaten. Ohne Einkochen hält er im Kühlschrank etwa Woche.



Kennst Du schon unsere Rezeptkarten? Es gibt auch eine Karte zu den Vogelbeerkeisen. Das Rezept stammt wie der Beitrag von Birgit Weiß und die bezaubernden Illustrationen von Heidi Schubert.