

Ingwer-Likör

Zutaten :

200 g Ingwer frisch

300 g Zucker (Je nach Geschmack die Zuckermenge veraendern)

0,5 l Klarer Schnaps(Wodka, Korn oder aehnliches)

1 Zitrone

0,5 l Wasser

Zubereitung :

Ingwer in kleine Stuecke schneiden.

Zitronenschale in grossen Stuecken abschaelen.

Zitrone auspressen

Das Wasser mit dem Ingwer und der Zitronenschale
ca 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Dann den Zucker und den Zitronensaft dazugeben
und solange weiter kochen bis der Zucker voellig aufgeloest ist.

Den Sud nun filtern

(eventuell ein sehr feines Sieb, oder einen Kaffee-Dauerfilter)

und das Ganze abkuehlen lassen.

Dem kalten Sud den Alkohol zufuegen und gut durchschuetteln..

Die Flasche (n) etwa 14 Tage stehen lassen.

Den Geschmack eventuell mit der Zugabe von Zucker abschmecken.

Wenn zu wenig Zucker noch etwas Zucker in Wasser geloest zugeben.

Wenn zu viel Zucker, etwas Alkohol dazugeben.

Nun noch einmal Filtern, diesmal mit einem Feinfilter.

Entweder ein Sieb mit einem sauberen Leinentuch,

oder einen Kaffeefilter mit dem Papierfiltereinsatz.

Der Likoer ist nach guter Kuehlung sofort geniessbar.

Anmerkung.

Likoere die man etwas laenger lagern moechte,

sollten wenigstens rund 20 % Zucker und 20 % Alkohol enthalten.