

# GRUNDREZEPT FÜR FRUCHTLIKÖR | MIRABELLENLIKÖR MIT VANILLE

Posted on 10. September 2019 by cookieundco



**Categories:** [Geschenke aus der Küche](#), [Likör](#), [Sommer](#), [vegane Rezepte](#)

Heute habe ich seit langer Zeit mal wieder ein Likör-Rezept für dich: Ein Grundrezept für Fruchtlikör. In diesem Fall habe ich einen sehr leckeren Mirabellenlikör mit Vanille angesetzt. Im Prinzip funktioniert dieses Rezept mit allen anderen frischen Früchten genauso gut. Die Früchte müssen hierbei ganz einwandfrei sein und dürfen keinerlei schlechte Stellen aufweisen, das ist immer wichtig- egal bei welcher Frucht...



### **Das Grundrezept für Fruchtlikör...**

...ist im Prinzip fast gar kein Rezept, sondern eher eine Kurzanleitung Alkohol über Früchte und Zucker zugießen. Aber auch hier gilt: Gewusst wie...

Übrigens eignen sich Zwetschgen auch besonders gut für diesen Likör. Momentan gibt es ja noch welche, da würde ich dann aber vielleicht noch zusätzlich eine Zimtstange hinzufügen. So habt ihr

gleich ein schönes Geschenk für...\*ich-will-es-noch-gar-nicht-erwähnen\*...die Weihnachtszeit.

### **Mirabellen sind nicht zu verwechseln mit Marillen...**

Zugegeben, der Wortlaut von Mirabelle und Marille klingen schon recht ähnlich und auch in ihrer Optik ähneln sich die Früchte. Doch wo liegt eigentlich der Unterschied? Vor allem ist der Geschmack und die Beschaffenheit der Schale anders. Das Wort Marille ist die im süddeutschen Raum sowie in Österreich übliche Bezeichnung für Aprikose. Der Name Mirabelle hingegen leitet sich vom Lateinischen „mirabilis“ ab, was soviel wie wunderbar bedeutet. Während die Oberfläche von Marillen weich und leicht pelzig ist, haben Mirabellen eine glatte und feste Haut, so wie Pflaumen.

Kein Wunder- die intensiv gelben Früchte mit roten Sprenkeln gehören zu den Rosengewächsen und der Familie der Pflaumen. Mirabellen sind im Prinzip kleine gelbe Pflaumen und stammen ursprünglich aus Asien. Die süßen Früchte haben bei uns zwischen August und September Hauptsaison. Mirabellen haben außerdem ein eher festes Fruchtfleisch, dass sich leicht vom Kern ablöst. Sie schmecken intensiv süß bis hin zu süß-säuerlich.



Traditionell wird aus ihnen gerne Schnaps oder Likör gemacht. Am besten geeignet zum haltbar machen sind sonst noch Marmeladen, Gelees und Chutneys. Natürlich sind sie auch frisch vernascht sehr lecker- im Kühlschrank halten sie sich einige Tage. Aber als Mirabellen-Likör verarbeitet sind sie ganz besonders lecker und deshalb geht es jetzt auch direkt zum Rezept...

## Grundrezept für Fruchtlikör | Mirabellenlikör mit Vanille



- 500 g Mirabellen
- 400 g Kandiszucker
- 2 Vanilleschoten (optional) (oder 1 große [Tahiti Vanilleschote](https://www.amazon.de/gp/product/B018GR1AAC/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1638&creative=6742&creativeASIN=B018GR1AAC&linkCode=as2&tag=cookieundcood-21&linkId=802ae84574b6af67cd5318162b8c89ab))

- 500 g Wodka, Korn oder weißer Rum

1. Mirabellen waschen, entsteinen und in ein großes verschließbares Gefäß geben . (Das Gefäß vorher heiß ausspülen.)
2. Kandiszucker darüber geben. Vanilleschote längs aufschneiden dazugeben und mit Wodka übergießen bis alles bedeckt ist.
3. Für mindestens 4 Wochen, besser 8 oder länger an einem dunkeln Ort ziehen lassen. Dabei immer mal wieder durchschütteln. (Mit Vanille wird der Likör zum Schluss bernsteinfarben.)
4. Den fertigen Likör anschließend durch ein feines Sieb abseihen und in (heiß ausgespülte) Flaschen abfüllen.
5. Tipp: Die abgeseihten Mirabellen schmecken sehr lecker und können auch verzehrt werden, zum Beispiel als Topping auf Eis, Desserts oder zu Crepes. (Ähnlich wie Rumtopf)