

CRÈME DE CASSIS

Johannisbeer-Likör

Ein Rezept vom Landsitz



ZUTATEN

- ca. 750 g schwarze Ribisel
- 500 g Zucker
- 1 l Alkohol mit mindestens 40 vol%

NOTIZEN

ZUBEREITUNG

1. Gib alle Zutaten in eine Flasche mit weitem Hals oder ein großes Schraubglas.
2. Stell den Ansatz an einen hellen Ort und schwenke ihn alle paar Tage vorsichtig.
3. Nach vier Wochen siebst du den Ansatz ab und verdünnst den Likör bei Bedarf mit Wasser.