

Liköre
selbst gemacht
von
Melanie Koßmann



Capt. Swings
geheime Bibliothek

Inhalt

Likör

Raffaello Likör

Phosphor-Likör

Kinderschokolade- Likör

Nimm 2 Likör

Toffifee Likör

Giotto-Likör

Oreo Likör

Muh Muh Likör

Neapolitaner Likör

Eisbonbon Likör

Mon Cherie Likör

Werthers Echte- Bonbon-Likör

Lakritz-Bonbon-Likör

Bounty-Likör

Mars-Likör

Snickers-Likör

Milky Way Likör

Duplo-Likör

Maracuja-Sahne-Likör

Rosen-Lavendel-Likör

Rhabarber-Likör

Minzlikör

Heiße Liebe

Flieder-Likör

Feigen-Likör
Erdbeer-Likör
Himbeerlikör
Beeren Likör
Weißer Schokoladen-Likör
Kaffee-Likör
Tiramisu-Likör
Marzipan-Likör
Schoko-Toffee-Likör
Haselnuß-Likör
Pistazien-Likör
Nutella-Likör
Baileys
Bratapfel-Likör
Spekulatius-Likör
Eierlikör
Karamell Likör
Vanillekipferle-Likör
Orangenlikör
Flüssiges Gold
Engelchen Likör
Hagebutten-Likör
Kräuter-Likör
Kürbis-Likör
Tannenspitzen-Likör
Rotweinlikör
Honiglikör
Ingwerlikör

Likör

Der Begriff Likör stammt aus dem lateinischen (liquor) und bedeutet Flüssigkeit. Auch in Frankreich werden diese aromatischen Spirituosen liqueur genannt.

Liköre haben mit mindestens 100 g/L einen hohen Zuckergehalt. Ihr Alkoholgehalt liegt in der Regel zwischen 15% und 35%Vol.

In der griechischen und römischen Antike trank man aromatisierte Weine in denen man den Ursprung der heutigen Liköre sieht. Auch in Mitteleuropa ähneln manche Obst-und Fruchtweine dem Geschmack von Likör.

Im 13.Jahrhundert brachte Arnaldo von Villanova, der Rektor der med. Fakultät Montpellier in Frankreich die Technik der Destillation von einem Kreuzzug mit nach Europa. Diese ermöglichte die Erzeugung von alkoholischen Getränken mit höherem Alkoholgehalt als es bis dato möglich war. Er legte Heilpflanzen in Alkohol ein, um deren Wirkstoffe herauszufiltern, was man Mazeration nennt.

Dies ist auch heute noch, neben der Destillation, die Grundtechnik der Likörherstellung.

In der damaligen Zeit war es Klöstern und Apotheken vorbehalten diese Mischungen zu medizinischen Zwecken aus ihren Kräutergärten herzustellen. Auch heute noch bekommt man Kräuterauszüge in Apotheken als Heilmittel.

Im 14. Jahrhundert erkannte man dann den Genussfaktor, des gesüßten und aromatisierten Alkohols.

Bis zum 17. Jahrhundert jedoch blieb Likör ein Getränk der Oberschicht aufgrund des hohen Zuckerpreises. Erst seit dem Kolonialismus stand Zucker der Allgemeinheit zur Verfügung und damit begann die Herstellung von Likören aus fast allen bekannten Kräutern und Früchten.

In Frankreich wurde zu dieser Zeit fast jeden Ortes von „Liquoristen“ eine ganze Likörvielfalt hergestellt, deren teils traditionelle Likörmarken fanden allerdings erst im 19. Jahrhundert landesweite Verbreitung.

Ein in der EU hergestellter Alkohol muss heutzutage mind. 100g/L Zucker aufweisen, um den Namen Likör zu erhalten. Bei einem Zuckergehalt von über 250g/L bezeichnet man sie als Cremes. Eine Creme de Cassis muss sogar 400g/L Zucker aufweisen.

Diese Cremes werden meist in Cocktailmischungen verwendet.

Seit dem 01.01.18 unterliegen Liköre dem Alkoholsteuergesetz.

In der heutigen Zeit werden Liköre oftmals nicht mehr auf dem klassischen Wege der Destillation oder Mazeration gewonnen, sondern einfach durch das Mischen von Alkohol, Zucker, Wasser und Aromen z.B. Fruchtsirup hergestellt.

Gerne werden die modernen Liköre mit zerkleinerten Pralinen oder Süßwaren zubereitet, was die Herstellung noch vereinfacht. Sie sind sofort verzehrbar, ohne Einkochen oder lange ziehen zu müssen.

Haltbarkeit

Selbst hergestellte Liköre und Schnäpse sind aufgrund des hohen Alkoholgehaltes lange haltbar und in der Regel auch nach Jahren noch unbedenklich zu genießen.

Werden Zusätze wie Eier oder Sahne verwendet, verkürzt sich die Haltbarkeit des Likörs. Sie sollten im Kühlschrank aufbewahrt und zügig verzehrt werden.

Abfüllung

Vor jeder Herstellung eines Likörs immer die zu füllenden Flaschen, samt Deckel durch Auskochen sterilisieren!

Metalldeckel oxidieren, darum ist es von Vorteil diese z.B. durch Kork-bzw. Gummiverschlüsse zu ersetzen oder Glasflaschen mit Bügelverschluss zu benutzen, die besonders hübsch aussehen.

Alkoholzusätze:

Wodka

Wodka ist eine farblose Spirituose mit bestenfalls 40%Alkoholgehalt und fast neutralem Geschmack.

Er wird in der Regel aus Getreide oder Kartoffeln hergestellt. Es gibt Länder ohne Beschränkungen der Herstellungen von Spirituosen, dort wird dieser auch aus Weintrauben produziert.

Aus Roggen gewonnener Wodka schmeckt lieblich und mild und ist daher sehr beliebt. Auch Wodka aus Weizen oder Gerste wird häufig verwendet. Wodkaproduktionen aus Getreidesorten wie Reis und Mais findet man eher selten.

Da Wodka fast keinen Eigengeschmack besitzt, verfälscht oder dominiert er nicht den gewünschten Geschmack und ist daher hervorragend zur Herstellung eines Likörs geeignet.

Korn

Kornbrand oder auch vereinfacht Korn genannt ist ein alkoholhaltiges Getränk. Ein klarer Brand hat mit mind. 32%Vol., ab 37,5%Vol. bezeichnet man ihn als Kornbrand,

mit 38%Vol als Doppeldorn. Korn wird aus Getreide wie Roggen, Hafer, Weizen, Gerste oder Buchweizen hergestellt. In Likören kann man Wodka durch Korn ersetzen.

Rum

Rum ist ein alkoholisches Getränk, welches aus Zuckerrohr gewonnen wird und einen Mindestalkoholgehalt von 37,5%Vol. hat. Man unterscheidet in weißen und braunen Rum. Nach der eigentlichen Herstellung entsteht farbloser Rum, wenn dieser in Holzfässern gelagert wird, bekommt er seine bräunliche Farbe.

Brauner Rum ist aromatischer und süßer als weißer Rum.

Guter Rum zeichnet sich durch lange Reifung in Holzfässern aus, ähnlich wie Cognac oder Whisky. Rum hat einen Eigengeschmack und ist somit nicht für jede Likörmischung ideal.

Likör - ein liebevolles Geschenk.

Selbst gemachter Likör ist immer ein wundervolles Geschenk aus der Küche, welches von Herzen kommt! Ob als Dankeschön für liebe Menschen, als kleines Präsent an Festtagen oder als herzliches Mitbringsel zu einer Einladung.

Etwas Selbstgemachtes löst immer Rührung in den beschenkten Mitmenschen aus.

Es ist etwas ganz Persönliches.

Die Herstellung hat Zeit, Mühe und Aufmerksamkeit gekostet und wurde in Gedanken an die zu beschenkende Person gefertigt. Dies ist nicht durch eine gekaufte Flasche in einer Manufaktur zu ersetzen.

Wenn der Likör dann noch in der einer phantasievollen Flasche mit selbstgemaltem Etikett steckt, ist er ein echtes liebevolles Unikat.

Likör- ein süßes Getränk.