Rezept von Markus Schon

Starkbier-Likör

Zutaten für 12 x 200ml Flaschen

- **3 x 0,33 Liter Starkbier 1000 ml**
- **Brauner Zucker 400 g**
- **Vanilleschote 2**
- **Gewürznelken 8**
- **Wodka oder Doppelkorn (40%) 1.400 ml (2 Flaschen)**

Zubereitung

1. Die beiden Vanilleschoten aufschlitzen und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen.
2. Das Bier zusammen mit dem Zucker, den Gewürznelken und der Vanille sowie der ausgeschabten Vanilleschoten bei milder Hitze unter Rühren solange erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Kohlensäure verschwunden ist. Dies erkennt man daran, dass die Flüssigkeit nicht mehr schäumt. Den Topf vom Herd nehmen.
3. In das warme Biergemisch den Wodka oder Doppelkorn geben und umrühren. Anschließend den Wodka oder Korn hinzugeben und mit geschlossenem Deckel eine Stunde ziehen lassen.
4. Die Flaschen auskochen und anschließend abkühlen lassen.
5. Den fertigen Likör noch durch ein Tuch oder Kaffeefilter abseihen/filtern und in die ausgekühlten Flaschen abfüllen.

Der Likör kann gleich getrunken werden.
Ich habe den Starkbier-Likör in, mit kleinen Originalgemälden versehenen, Flaschen abgefüllt und verschenkt. Ein außergewöhnliches Geschenk. Hat den Vorteil, dass bei Nichtgefallen des Bildes, dieses „schöngetrunken“ werden kann.