



Sigrids Kräuterzauber

Hagebuttenlikör



<i>500 g</i>	<i>Vollreife Hagebutten</i>
<i>0,7 L</i>	<i>klarer Schnaps (mindestens 38%)</i>
<i>200 g</i>	<i>Honig</i>
<i>1 Stück</i>	<i>Vanilleschote</i>
<i>2</i>	<i>Scheiben von einer Orange (ungespritzt)</i>

Die Hagebutten von den Stielen und den braunen Blütenresten befreien.

Über Nacht in das Gefrierfach legen. Nach dem Auftauen die Hagebutten leicht zerdrücken, in ein Glasgefäß füllen und mit dem klaren Schnaps übergießen. Das Mark einer Vanilleschote und die Scheiben der Orange ebenfalls hinzufügen.

10 - 14 Tage stehen lassen.

Anschließend mehrmals durch einen Papierfilter ablaufen lassen.

Den Honig (dünnflüssig) zu dem Hagebuttenschnaps geben.

Je älter der Likör wird, desto aromatischer schmeckt er.