Bierlikör

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 20:35:24 CET

Beschreibung

Zutaten
2 l Doppelbock, 1 kg Zucker, 2 Vanillestangen, 1,25 l Klarer Schnaps

Zubereitung
Bier mit Zucker und Vanillestangen 1/4 Std. köcheln lassen. Abkühlen und Schnaps dazugeben. Durchrühren und durch ein Tuch in einen Topf gießen Erkalten lassen und in Flaschen abfüllen. Likör mindestens 3 Monate ruhig lagern.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	