

Ingwerlikör selber machen: Omas Ingwerschnaps

Oma weiß wie's geht. Besonders bei Likör sind Omas Rezepte unschlagbar. Deshalb zeigen wir euch heute, wie ihr Omas Ingwerlikör ganz einfach selber machen könnt. Der Ingwer-Shot der anderen Art.

Omas Ingwerschnaps zubereiten

Schritt 1

Für Omas Ingwerschnaps zuerst die Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale mit einem Sparschäler abreiben.



Tip: Achte darauf nur den gelben Teil der Zitronenschale abzuschälen, denn die weiße Schicht enthält viele Bitterstoffe und macht Omas Ingwerschnaps sehr bitter.

Schritt 2

Anschließend Ingwer waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Schritt 3

Ingwer, Zucker und Wasser mit in den Topf geben und aufkochen.

Schritt 4

Zitrone anschließend halbieren und den Saft in einen Topf auspressen. Anschließend bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten köcheln lassen bis der Zucker sich gelöst hat. Anschließend ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

Schritt 5

Zum Schluss den ausgekühlten Ingwersirup mit dem Rum und den Zitronenschalen vermischen und alles in saubere Gläser oder Flaschen abfüllen und im Kühlschrank für mindestens 2 Wochen durchziehen lassen. Dabei immer wieder durchschütteln.



Zutaten:

1 Flasche (ca. 800 ml)

140g	80 g Ingwer
2	1 Bio-Zitrone
350g	200 g Zucker
350ml	200 ml Wasser
700ml	400 ml weißer Rum (ca. 37 % Alk.)
↓	
<u>1400ml</u>	

🕒 Gesamtzeit: 30min

Zubereitung: 10min

Garzeit: 5min

🍏 Nährwerte pro Portion:

Kalorien: 1803 kcal

Proteine: 2 g

Fette: 1 g

Kohlenhydrate: 209 g