



Erfrischender Gurken-Likör

In manchen Jahren ist die Gurkenernte so groß, dass man einfach nicht weiß was man alles damit machen soll.

Darum möchte ich euch heute mein Gurken-Likör Rezept vorstellen. Eisgekühlt serviert ist es unglaublich gut.

Man benötigt:

4 – 5 große Gurken, geschält und entkernt
1,5L Ansatzkorn 40%
800g brauner Kandiszucker

Die Gurken nach dem schälen und entkernen klein schneiden. In ein Weithalsglas füllen und mit Zucker und Korn übergießen. Mindestens eine Woche oder etwas länger ziehen lassen und immer wieder schütteln. Durch den braunen Kandis bekommt der Likör eine schöne goldene Farbe.

Wer möchte kann noch optional Zimt, Zitronenmelisse, Minze, Bohnenkraut oder andere Kräuter dazu geben. Demnächst werde ich den Likör mit Australischem Zitronenblatt (*Plectranthus species Mount Carbine*) ansetzen. Das schmeckt sicher auch ganz fantastisch.

Beachte nicht zu viel Kräuter hinzu zu geben damit der feine Gurkengeschmack nicht überlagert wird, das wäre wirklich äußerst schade, zeichnet es diesen Likör gerade dadurch aus.

Abfiltrieren und vor dem Genuss kühl stellen. Meine Gäste sind durchwegs fasziniert wie wohlschmeckend dieser Likör ist.

Selbstverständlich hast du mit diesem Likör ein ganz besonders ausgefallenes und exquisites Geschenk parat.

© Natur zum Wohlfühlen - Marlies Schneider, Dipl. Kräuterexpertin FNL
FNL Bezirksleitung Bregenz

