

Orangen- /Pomeranzenlikör

Projektdauer für diesen Likör ist ca. 8 Monate. Es empfiehlt sich im Januar anzufangen weil es nur im Januar Pomeranzen (Bitterorangen) gibt.

Die Zutaten:



Zitrusfrüchte (Orangen, Pomeranzen, Mandarinen) unbedingt unbehandelt mit verzehrbare Schale.

Rum 54%. Das kann jeder beliebige echte Rum sein. Es lohnt sich nicht hier den teuersten zu kaufen, weil durch die vielen Aromen die feinen Unterschiede verloren gehen. Der hier auf dem Foto ist von ALDI (Süd).

Nelken, Kaffeebohnen

Zimtstangen, Sternanis nach Belieben.

Später: Läuterzucker (1Kg Zucker auf 1L Wasser) zum Verdünnen auf Trinkstärke.

Quellen für Pomeranzen:

Bioladen, [Fet a Soller](#), [Schönbrunner Pomeranzen](#)

Für eine 2,6L WECK Flasche braucht man ca. 1,5-2Kg Früchte und knapp 2 Flaschen Rum.

Zubereitung:

Die Früchte heiß abwaschen und trocknen. Jetzt die Früchte mit Nelken und Kaffeebohnen spicken. Nelken schmecken stark durch also nur eine oder zwei Früchte pro Glas mit Nelken spicken. Kaffee können alle. Oben links im Bild ist die Version für Faule: Früchte vierteln und Kaffeebohnen und Nelken so ins Glas geben 😊 ☐ Vom Ergebnis vermutlich gleich sieht nur nicht so gut aus. Aber später wird ja eh abgeseiht.

Zum Spicken für die Kaffeebohnen kleine Einschnitte machen. Die Nelken kann man wie kleine Nägel direkt rein drücken.

Deshalb heißen die ja in der Schweiz auch Nägeli 😊 ☐

Will man nicht spicken zumindest die Einschnitte machen dann mazeriert es besser.



Die Früchte in die Gläser geben. Dabei ruhig drücken und auch mal eine Frucht halbieren wenn sonst zu große Hohlräume entstehen. Man kann es reinfrüchtig, also nur Orangen oder Pomeranzen nehmen oder auch mischen.

Für einen weihnachtlichen Likör Zimt und Anis begeben. Vorsicht mit dem Sternanis. Das schmeckt extrem nach Anis. Nur einen Zacken nehmen oder ganz weglassen wenn man den Geschmack nicht so mag.



Dann mit Rum aufgießen und verschließen. Die 4 Gläser haben fünfeinhalb Flaschen Rum verbraucht. Man kann für die WECK Gläser auch gut die weißen Deckel nehmen. Ich hatte nur gerade keine mehr da.



Jetzt nur noch an einen zimmerwarmen Platz stellen. Dunkel ist gut muss aber nicht unbedingt. Jedenfalls keine Sonne.

Die Gläser bleiben ungefähr ein halbes Jahr stehen. Es schadet nicht sie ab und zu mal umzudrehen. Vor allem wenn ganz oben Früchte über dem Flüssigkeitsspiegel herausragen.

Dann wird abgeseiht und mit Läuterzucker auf Trinkstärke verdünnt. Dazu später mehr.

Nachdem die Pomeranzen 4,5,8 oder 12 Monate im Rum mazeriert haben kommt Phase 2:

Zuerst Läuterzucker kochen und abkühlen lassen. 1Kg Zucker auf 1L Wasser. Zusammen aufkochen und leicht rühren bis der Zucker

aufgelöst ist. Geht im Topf oder in der CC mit Flexi. Temperatur ist dann 102°C.

Rum oder sonstigen Alkohol von den Früchten abgießen. Die Früchte anderweitig :hicks: verwenden 😊 ☐

Den Alkohol 1:1 mit Läuterzucker verdünnen. Das gibt einen Likör mit etwas über 20vol% Alkohol wenn man mit 54% Rum angefangen hat. Ein Teil des Alkohols ist in den Früchten verblieben.

Am besten erst mal nur wenig machen und verkosten bis das gewünschte Mischungsverhältnis gefunden ist.

Die möglichen Fälle:

1. zu alkoholisch und nicht süß genug (oder zu bitter)
mehr Läuterzucker
2. süß genug aber zu alkoholisch
mit abgekochtem Wasser verdünnen
3. Alkoholgehalt passend aber nicht süß genug
normalen Haushaltszucker zugeben. Dauert aber ein paar Tage bis der Geschmack sich eingependelt hat.

Versucht aber nicht zu viel Wasser zu nehmen denn unter 20vol.% ist der Likör nicht so haltbar und außerdem brauchen Pomeranzen, Orangen, Mandarinen usw. im Likör einen höheren Alkoholgehalt.

Jetzt wieder ins Dunkle stellen und einige Wochen reifen lassen. So nach 4-6 Wochen sollten sich die Aromen verbunden haben.

Aber denkt dran: Das ist ein Weihnachtslikör

