

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 4

Liköre – ein weiter Begriff 6
Definitionen und Fachbegriffe 9
Likörbereitung im Kleinen 12
Likörbereitung für Selbstvermarkter 15

Likör – was ist alles drin? 19
Zucker 19
Alkohol 22
Früchte und ihre Inhaltsstoffe 31
Wasser 35
Kräuter, Gewürze, Samen 36
Geschmacksabrundung 38
Wie lange hält Likör? 39

**Wissenswertes für Selbst-
vermarkter** 41
Was muss auf das Etikett? 41
Alkoholbestimmung 41
Sensorische Beurteilung 43

Service 120
Zum Weiterlesen 120
Bezugsquellen 120
Register 123

Rezepte

Kernobstliköre 51

Apfellikör 52
Birnenlikör 54
Birnen-/Apfellikör aus Streuobst 56
Likör aus Schweizer Wasserbirnen 58
Apfellikör vom Typ Gewürzapfel 59
Quittenlikör 60

Beeren- und Wildfruchtliköre 62

Beeren- oder Wildfruchtlikör 64

Steinobstliköre 68

Kirschlikör 68
Liköre aus Pflaume, Zwetsche,
Mirabelle, Aprikose und Pfirsich 70

Liköre aus anderen Früchten 74

Likör aus Hagebutte/Rose 74
Holunderlikör 76
Mispellikör 78
Traubenlikör 80

Liköre aus Südfrüchten 82

- Ananaslikör 82
- Bananenlikör 83
- Orangenlikör 84
- Zitronen- oder Limettenlikör 85

Liköre aus Wurzeln, Knollen und Nüssen 86

- Ingwer-Apfel-Likör 87
- Karottenlikör 88
- Topinamburlikör 89
- Walnusslikör 90
- Grüner-Walnuss-Likör 92

Kräuter- und Blütenliköre 94

- Kräuterlikör 95
- Blutwurzellikör 97
- Estragonlikör 98
- Löwenzahnlikör 99

Schokolade und Kaffee 100

- Kakaolikör 100
- Kaffeelikör 101

Eierlikör 103

Honiglikör 105

- Bärenfang 105

Likörklassiker 106

- Walderdbeer-Rataffia 106
- Aprikosen-Pflaumen-Rataffia 109
- Quitten-Rataffia 110
- Mandarinenlikör 111
- Klassiker mit Frucht-Angärung 112
- Heidelbeer-Himbeer-Rataffia 113
- Kirsch-Johannisbeer-Rataffia 114

Tipps für Profis 116

- Likörstabilisierung 116
- Presshilfen 116

Liköre dieser Welt 117
