
Von unserem Mitglied Heinrich Böttiger haben wir das folgende Rezept:

Honig-Propolis-Likör

Ein 12,5 Kg Honigeimer wird mit Entdeckelungswachs, daß 2 Tage abgetropft ist, zu $\frac{3}{4}$ gefüllt. Dazu gießt man 3,5 - 4 Liter Obstschnaps mit einem Alkoholgehalt von mindestens 45 Vol%. Den Eimer stellt man an einen warmen Ort von ca. 30° C (Heizungsraum). Das Wachs-Schnapsmisch wird alle 3 Tage mit einem Holzstab umgerührt. Nach 5 Wochen wird der Brei mit einem Spitztuch abgeseigt, und die gefilterte Flüssigkeit in einen Glasballon gefüllt.

Nach einer Reifezeit von 2 Monaten haben sich die Trübstoffe in einer dicken Schicht von jeweils 3 - 4 cm oben und unten im Ballon im Ballon abgesetzt. Wenn der Likör zwischen diesen Schichten goldgelb und ohne Trübung ist, wird der Likör abgefüllt.

Dazu wird ein Mostschlauch oder Mostheber vorsichtig durch die obere Schicht bis zur Mitte eingeführt und der Likör langsam abgesaugt.

Man kann diesen Likör mit destilliertem Wasser (aus der Apotheke, nicht aus dem Supermarkt) verdünnen. Je Liter Likör sollte nicht mehr als $\frac{1}{4}$ Liter destilliertes Wasser verwendet werden.

Zur Abrundung kann man den Likör mit etwas flüssig gelöstem Propolis abschmecken. Dabei muß man allerdings sehr vorsichtig mit der Menge sein, denn Propolis hat einen starken Eigengeschmack und sollte nur zur Abrundung des Likörs dienen.

Heinrich Böttiger, Romgasse 20, 97993 Creglingen