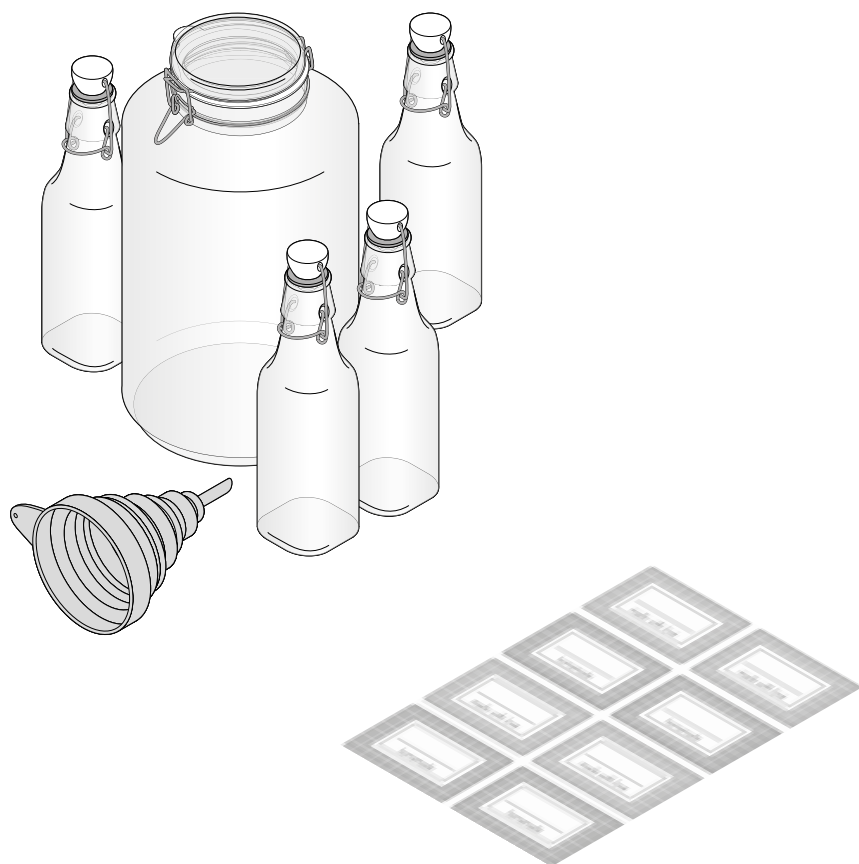


Tchibo

Likör-Ansatzset



Artikelnummer: 612 453

de **Gebrauchsanleitung und Rezept**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 113593AB3X3XI · 2021-02



www.tchibo.de/anleitungen

Zu Ihrer Sicherheit

Der Artikel ist vorgesehen zum Ansetzen und Aufbewahren alkoholhaltiger Flüssigkeiten (Liköre).

- Nicht geeignet ...
 - ... zur Verwendung mit öl- oder fetthaltigen Lebensmitteln.
 - ... zur Aufbewahrung von Fruchtsäften, Smoothies, milchhaltigen Getränken, Limonaden u.Ä.
 - ... für heiße Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee, Glühwein o.Ä.

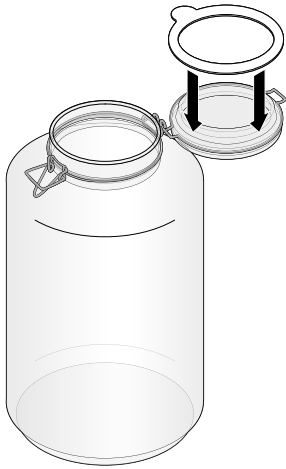


Verbrühungsgefahr: Verwenden Sie den Trichter nicht, um heiße Flüssigkeiten umzufüllen. Besonders am Anfang, wenn die Flasche noch leer ist, kann ein voller Trichter zur Instabilität führen und das Gefäß oder der Trichter umkippen.

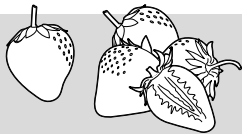
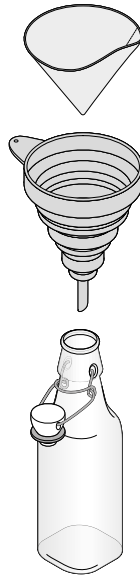
- Stellen Sie das zu befüllende Gefäß, immer in die Spüle, um Flüssigkeit aufzufangen, sollte das Gefäß umkippen oder Flüssigkeit beim Umfüllen daneben gehen oder überlaufen.
 - Gießen Sie niemals mit Schwung. Gießen Sie immer langsam und vorsichtig.
 - Zum Umfüllen vom Glas in die Flaschen empfiehlt es sich, eine Schöpfkelle oder eine Bowle-/Saucenkelle zu verwenden. Alternativ können Sie den angesetzten Likör auch zunächst in einen Mess- oder Rührbecher mit Ausgießer umfüllen.
- ▷ Verwenden Sie für alkoholhaltige Getränke einen Basis-Alkohol mit <50% Alkoholgehalt.

Reinigen und aufbewahren

- ▷ Reinigen Sie das Set vor dem ersten und vor jedem weiteren Gebrauch sehr gründlich in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
Nur per Handwäsche reinigen! Das Set ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie keine beschädigten Flaschen/Gläser. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Flaschen/Gläser, Deckel und Gummiring unbeschädigt sind:
 - Bei Rissen oder Absplitterungen, besonders am Dichtungsrand, verwenden Sie die entsprechenden Teile nicht mehr.
 - Ziehen Sie den Gummiring des großen Glases etwas auseinander. Wenn dort Risse sichtbar sind, tauschen Sie den Gummiring aus, da ansonsten das Glas möglicherweise nicht mehr einwandfrei abgedichtet wird.
 - Setzen Sie die Flaschen/Gläser keinen Schocktemperaturen aus.
 - Achten Sie auf Sauberkeit:
 - Reinigen Sie die Flaschen/Gläser und Deckel in heißem Geschirrspülwasser. Wischen Sie die Verschlüsse mit etwas Alkohol ab.
 - Legen Sie den Gummiring zwei bis drei Minuten in kochendes Wasser mit einem Schuss Essig. Wenn der Gummiring fettig, klebrig oder sogar schimmelig ist, lassen Sie ihn etwas länger im Wasser liegen.



▷ Vor Gebrauch Gummiring einsetzen!



Rezept für Beerenlikör

Zutaten

- 500 g frische, gemischte Beeren, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren (alternativ können auch tiefgekühlte Beeren verwendet werden)
- 500 g Zucker
- 0,7 L Korn oder Wodka (~32%)

Gewürze

- 1/2 Vanilleschote (aufgeschnitten)
- 2 Scheiben Orange
- 2 Scheiben Zitrone
- 1/2 Zimtstange
- 2 Gewürznelkenköpfe
- 2-3 dünne Scheiben Ingwer

Zubereitung

Likör ansetzen

1. Beeren verlesen, Strunk entfernen, waschen und gut abtropfen lassen.
2. Die Beeren gemeinsam mit dem Zucker und den Gewürzen in das große Bügelglas geben und mit dem Korn übergießen.
3. Alles leicht verrühren. Das Bügelglas schließen und ca. drei Wochen an einem dunklen Ort stehen lassen. Innerhalb der ersten zwei Tage ein bis zweimal leicht verrühren, damit sich der Zucker schneller löst. Die restliche Zeit sollte der Ansatz jedoch ruhen, sonst besteht die Gefahr, dass die Beeren matschig werden und der Likör trübe.
4. Nach der Reifezeit den Likör durch ein Sieb oder ein Passiertuch abgießen und die Flüssigkeit in einer geeigneten Schüssel auffangen. Die Beeren dabei leicht ausdrücken.

Abfüllen in Flaschen

5. Die Flaschen und den Trichter mit heißem Wasser ausspülen und bereitstellen.
 6. Um verbliebene Schwabeteilchen auszufiltern, einen spitzen Kaffee-/Teefilter zurechtschneiden und in den faltbaren Trichter stecken.
 7. Den Trichter auf die Glasflasche stecken und langsam mit einer Schöpfkelle den Likör einfüllen. Lupfen Sie den Trichter hin und wieder ein wenig an, damit die Flüssigkeit abfließen kann.
 8. Wischen Sie nach dem Einfüllen den Glasrand sauber.
 9. Verschließen Sie die Flasche. Lagern Sie sie an einem dunklen, kühlen Ort. (Haltbarkeit ca. 1 Jahr)
- ▷ Verwenden Sie die beiliegenden Etiketten, um die Flaschen zu beschriften.

