

JOHANNISBEERLIKÖR.

1 kg schwarze Johannisbeeren

2 Liter Wasser - zusammen 20 Minuten kochen und dann durchs Haarsieb geben.

1 kg. Zucker und 2 Vanillezucker darin auflösen und 12 Stunden kaltstellen.

Danach kommt 1/2 Liter Rum 54 Prozent dazu, umrühren und kalt in Flaschen abfüllen.