



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch**  
**1.12.2024**

***Mispel: Likör***

*Mispeln*

*1 Vanilleschote*

*1 Zimtstange*

*2 Tonkabohnen*

*weiche Datteln*

*Orangenscheiben*

*Honig*

*brauner Zucker*

*Wodka*

*Rum*

*Mein molliger Mispel-Likör könnte gar nicht besser in die Vorweihnachtszeit passen.*

*Ich fülle ein Glas mit grob zerkleinerten Mispeln samt Kernen und Schale, gebe eine Vanilleschote, eine Zimtstange, zwei Tonkabohnen, ein paar weiche Datteln, drei Scheiben Orangen und ein paar Löffel Honig oder braunen Zucker dazu. Dann übergieße ich mit Wodka und einem kleinen Teil Rum. Der Ansatz sollte mindestens einen Monat durchziehen - dann seihe ich alle Zutaten durch ein Mulltuch ab. Das macht sich dann über Nacht quasi selber.*

*Jetzt noch meine Serviertipps: Wer es gern schokoladig mag, rührt dann noch Rohkakao ein. Wer gerne heiße Milch mag, rührt ein paar Stamperl Likör in die Milch ein.*

*Ich serviere den Likör gerne warm, mit einem Tupfen Schlagobers und für ganz festliche Anlässe mit Goldstaub.*