

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkherstellung

Brennereitechnologie

SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL 

 0791 97191-0 •  0791 97191-25

 [service@c-schliessmann.de](mailto:service@c-schliessmann.de)

 [www.c-schliessmann.de](http://www.c-schliessmann.de)

## Likörbereitung aus Grundstoffen und Aromen - Rezeptvorschläge

Stand 07\_2022

Seite 1/4

Das vorliegende Informationsblatt enthält Rezeptvorschläge für beliebte Liköre. Die für ihre Herstellung notwendigen Zutaten haben wir ständig auf Lager, so dass sie im allgemeinen auch kurzfristig lieferbar sind.

Darin besteht nämlich einer der großen Vorteile, den Grundstoffe und Aromen bieten: Sie ermöglichen die einfache, rasche Ausmischung von Spirituosen in jeder Menge und unabhängig von der Verfügbarkeit, der Qualität und dem Preis frischer Früchte, Kräuter oder Blüten.

Und noch etwas: Grundstoffe enthalten Fruchtsaftkonzentrate, also viel weniger Wasser, als mit einem nicht konzentrierten Fruchtsaft in die Rezeptur gelangen würde. Dies eröffnet dem Likör- und Spirituosenbereiter die Möglichkeit, anstelle von voll versteuertem, zugekauftem Feinsprit mit 96%vol als alkoholhaltige Zutat lieber selbst gewonnene Destillate mit geringerem Alkoholgehalt oder schwer verkäufliche Brände gewinnbringend veredeln zu können.

Genauere Informationen zur Bereitung von Likören und anderen aromatisierten Spirituosen und weitere Rezeptvorschläge enthalten folgende Informationsblätter:

- „**Likörbereitung mit Grundstoffen und Aromen**“ (Zutaten, Rezeptentwicklung)
- „**Nuss-Spirituosen**“ (Nussgeist / Nussspirituose / Nusslikör)
- „**Spirituosen aus selbst erzeugten Destillaten – Rezeptvorschläge**“
- „**Aromen für die Aromatisierung von Spirituosen**“ (Spirituosenrechtliches und richtige Verwendung von Aromen)
- „**Likörbereitung aus Früchten**“

Alle in unseren Rezepturen genannten Produkte und Zusatzstoffe finden Sie, zum Teil auch in verschiedenen Gebindegrößen oder in Bio-Qualität, in der Mitte unseres jährlich aktuellen rosa Katalogs „**Brennereitechnologie und –analytik**“.

**Neu:** Mit unserem neuen **Festtagsgewürzextrakt, Art.-Nr. 0855**, aus Zimt, Nelke und Orangenschale lässt sich jede Rezeptur nach Geschmack saisonal der winterlichen Festzeit anpassen.

**Die in den nun folgenden Rezeptvorschlägen genannten Mengenangaben beziehen sich jeweils auf die Herstellung von etwa 100 Litern Likör.**

Für das Gelingen ist die Einhaltung der angegebenen Reihenfolge wichtig, in der die Zutaten nach und nach miteinander vermischt werden. Die nächste Zutat sollte dabei erst dann zugegeben und eingerührt werden, sobald die vorhergehende Zutat homogen eingerührt bzw. gelöst vorliegt.

**Beachten Sie bitte unbedingt die besonderen Empfehlungen bei der Ausmischung von Sahnelikören!** Sie sind die Voraussetzung für stabile, dauerhaft homogene Endprodukte.

Die in den Rezepten angegebenen Alkoholgehalte sind als grobe Mittelwerte mit chargenabhängigen Schwankungen zu verstehen. Daraus folgt, dass jede frisch hergestellte Likörcharge nach homogener Durchmischung und erforderlichenfalls Abkühlung auf 20°C auf ihren tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt hin untersucht werden muss, um ihn vorschriftsgemäß mit einer maximalen Abweichung von  $\pm 0,3\%$ vol deklarieren zu können.

Gerne bieten wir Ihnen diesen Service in unserem Getränkelabor [www.weinlabor-schliessmann.de](http://www.weinlabor-schliessmann.de) !

## I. Gewürz-, Blüten- und Kräuterliköre

### „ANIS-LIKÖR“ 40 %vol

40,4 l Trinkalkohol, 96 %vol  
ca. 20 l Wasser, enthärtet  
37 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
1,5 kg **Grundstoff „ANIS“** Typ „Sambuca“, Nr. 100140,  
d=0,86 kg/l, 76 %vol, Art.-Nr. 0800

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

### „HOLUNDERBLÜTEN-LIKÖR“ 25 %vol

25,7 l Trinkalkohol, 96 %vol  
ca. 50 l Wasser, enthärtet  
22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
0,03 kg Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796  
0,4 kg Zitronensäure  
1,5 kg **Grundstoff „HOLUNDERBLÜTE“**, Nr. 104680,  
d=0,98 kg/l, 30 %vol, Art.-Nr. 0995

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

### „KRÄUTER-LIKÖR“, deutsch 35 %vol

35,6 l Trinkalkohol, 96 %vol  
ca. 50 l Wasser, enthärtet  
13,5 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
3 kg **Grundstoff „KRÄUTER“ deutsch**, Nr. 104880,  
d=1,01 kg/l, 36 %vol, Art.-Nr. 0806

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

### „KRÄUTER-LIKÖR“, italienisch 30 %vol

30,25 l Trinkalkohol, 96 %vol  
ca. 45 l Wasser, enthärtet  
17 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
3 l Glycerin 99 %, Nr. 173390  
3 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796  
2 kg **Grundstoff „KRÄUTER“ Ital.**, Nr. 121950,  
d= 0,93 kg/l, 53 %vol, Art.-Nr. 0808

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

## II. Fruchtliköre

### „KIRSCHEN-LIKÖR“ 20 %vol

20,3 l Trinkalkohol, 96 %vol  
ca. 50 l Wasser, enthärtet  
27 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
6 kg **Grundstoff „KIRSCHEN“** Nr.103150,  
d= 1,20 kg/l, 19 %vol, Art.-Nr. 0804

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

### „PFIRSICH-LIKÖR“, gelb 18 %vol

18,7 l Trinkalkohol, 96 %vol  
ca. 50 l Wasser, enthärtet  
22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
2,5 kg **Grundstoff „PFIRSICH“ gelb**, Nr. 212890,  
d= 1,20 kg/l, 16 %vol, Art.-Nr. 0810

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

**„ROTER WEINBERGSPFIRSICH-LIKÖR“, 20 %vol**

20,45 l Trinkalkohol, 96 %vol  
 ca. 55 l Wasser, enthärtet  
 22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
 2 kg **Grundstoff „PFIRSICH“ rot**, Nr. 221060,  
 d= 1,03 kg/l, 27 %vol., Art.-Nr. 0812

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

**„Quitten-Likör“, 20 %vol**

17,9 l Trinkalkohol, 96 %vol  
 ca. 56 l Wasser, enthärtet  
 18,8 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
 10 kg **Grundstoff "Quitte"**, Nr. 107010,  
 d=1,19 kg/l, 21 %vol, Art.-Nr. 0818

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

**„Schlehen-mit-Rum-Likör“, 30 %vol**

29,8 l Trinkalkohol, 96 %vol  
 ca. 36 l Wasser, enthärtet  
 26 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
 10 kg **Grundstoff "Schlehen-mit-Rum"**, Nr. 108050  
 d=1,19 kg/l, 19 %vol, Art.-Nr. 0817

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

**„Sloe Gin“, 25 %vol**

24,0 l Trinkalkohol, 96 %vol  
 ca. 50 l Wasser, enthärtet  
 16,5 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
 9 kg **Grundstoff "Sloe Gin"**, Nr. 108092, enthält Schlehensaftkonzentrat  
 und Wacholderdestillat  
 d = 1,10 kg/l, 26 %vol, Art.-Nr. 0816

0,5 kg L-Weinsäure, Art.-Nr. 5327  
 (vor Zugabe in ca. 1 Liter Wasser auflösen)

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

**„Waldhimbeer-Likör“, 25 %vol**

24,3 l Trinkalkohol, 96 %vol  
 ca. 41 l Wasser, enthärtet  
 22,4 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
 15 kg **Grundstoff "Waldhimbeere"**, Nr. 104580  
 d = 1,06 kg/l, 16 %vol, Art.-Nr. 0819

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

**„WILLIAMSBIRNEN-LIKÖR“, 30 %vol**

30,1 l Trinkalkohol, 96 %vol  
 ca. 45 l Wasser, enthärtet  
 22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas  
 5 kg **Grundstoff „WILLIAMS“**, Nr. 109690  
 d = 1,09 kg/l, 27 % Vol., Art.-Nr. 0815

*mit enthärtetem Wasser auf 100 Liter auffüllen.*

**„Sahnelikör CAPPUCCINO“, 17%vol**

- 2 kg **Cappuccino-Aroma**, Nr. 102120; d=1,01 kg/l, 45 %vol, Art.-Nr. 0890
- 8,0 l Trinkalkohol 96 %vol
- 12 l Wasser (enthärtet)
- 22 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
- 7,5 l Glucosesirup, 79 %mas
- 0,25 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796

*...in dieser Reihenfolge zusammenmischen. Sollte der pH-Wert dieses gut durchmischten Ansatzes im Sauern liegen, so ist er mit 5 %iger Natronlauge in Lebensmittelqualität auf 7,0-7,4 anzuheben. Anschließend in diesen Ansatz unter Rühren und langsam...*

- 50 l **Sahnelikörgrundstoff**, 17 %vol, Art.-Nr. 0886, *zufließen lassen und sehr gut mischen. Vorhandenen Alkoholgehalt erforderlichenfalls durch Zugabe von etwas Wasser korrigieren.*

**„Sahnelikör HASELNUSS“, 17%vol**

- 0,5kg **Haselnussaroma**, Nr. 900010; d=0,96 kg/l, 32 %vol, Art.-Nr. 0827
- 8,8 l Trinkalkohol 96 %vol
- 23 l Wasser (enthärtet)
- 15 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
- 3 l Glucosesirup, 79 %mas
- 0,4 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796

*...in dieser Reihenfolge zusammenmischen. Weiteres Vorgehen wie bei „Sahnelikör CAPPUCCINO“.*

**„Sahnelikör IRISH CREAM“, 17%vol**

- 1,9 l Trinkalkohol 96 %vol *und*
- 0,5 l Wasser (enthärtet), *mischen; diese Mischung langsam in...*
- 5 kg **Irish-Cream-Grundstoff**, Nr.104730, d = 0,95 kg/l, 37 %vol, Art.-Nr. 0889, *einrühren, dann unter Rühren...*
- 1 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796 *zugeben.*

*Sollte der pH-Wert des gesamten bisherigen gut durchmischten Ansatzes im Sauern liegen, so ist er mit 5 %iger Natronlauge in Lebensmittelqualität auf 7,0-7,4 anzuheben.*

*Anschließend diesen Ansatz langsam in...*

- 93 l **Sahnelikörgrundstoff**, 17 %vol, Art.-Nr. 0886, *einrühren und Gesamtmenge sehr gut mischen. Vorhandenen Alkoholgehalt erforderlichenfalls durch Zugabe von etwas Wasser korrigieren.*

**„Sahnelikör NOUGAT“, 17%vol**

- 1kg **Nuss-Nougat-Aroma**, Nr. 106630; d=0,96 kg/l, 47 %vol, Art.-Nr. 0829
- 8,5 l Trinkalkohol 96 %vol
- 23,5 l Wasser (enthärtet)
- 15 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
- 3 l Glucosesirup, 79 %mas
- 0,4 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796

*...in dieser Reihenfolge zusammenmischen. Weiteres Vorgehen wie bei „Sahnelikör CAPPUCCINO“.*

**„Sahnelikör SCHOKO-Cream mit Whiskey“, 17%vol**

- 0,5kg **Schoko-Cream-Aroma**, Nr. 121396; d=0,94 kg/l, 52 %vol, Art.-Nr. 0891
- 7,8 l Trinkalkohol 96 %vol
- 18 l Wasser (enthärtet)
- 1,4 l Whisky (ca. 60%vol)
- 16 l Invertzuckersirup, 72,7 %mas
- 7 l Glucosesirup, 79 %mas
- 0,3 l Karamell, Nr. 174700, Art.-Nr. 0796

*...in dieser Reihenfolge zusammenmischen. Weiteres Vorgehen wie bei „Sahnelikör CAPPUCCINO“.*

