

Licor 43

Den Namen verdankt der Likör den 43 Zutaten, aus denen er nach geheimer Rezeptur hergestellt wird. Größtenteils handelt es sich dabei um Gewürze, eine der Zutaten ist Vanille, die man am deutlichsten herausschmeckt. In Spanien nennt man den Likör in der Regel nur „Cuarenta y Tres“, nach den spanischen Worten für die Zahl „Dreiundvierzig“.

In den letzten Jahren hat er sich zudem – in Discotheken und Nachtclubs besonders auf Mallorca – mit Milch gemischt als Longdrink unter den Namen Milch 43 / Blanco 43 etabliert, wobei Licor 43 und Milch ungefähr im Verhältnis 1:3 gemischt werden. Auch eine Mischung mit Maracujasaft oder Orangensaft ist für heiße Sommertage ein herlicher Long-Drink. Der Geschmack ist relativ süß und von Vanille geprägt.

Meine persönlichen Rezepte als Aperetivo und „trago largo“

Maracuja 43

Zutaten:

50 ml Licor 43
150 ml Maracujasaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Shaker geben und gut schütteln und in einem Log-Drink Glas servieren.

Variante

Maracuja 43 blanco

Zutaten:

50 ml Licor 43
150 ml Maracujasaft
Eiswürfel
1 Kugel Vanille Eis

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Shaker geben und gut schütteln und mit einer Kugel V-Eis in einem hohen Glas servieren.

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/43_licor:start?rev=1479045934

Last update: **25.03.2022 18:16**



