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

Erfirschend und exotisch zum Nachmittag (sexta hora) oder Siesta

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

Zubereitung:
Likör und Saft mit Eiswürfel in einem Shaker geben und gut schütteln und über einer Kugel V-Eis in einem hohen Glas servieren.

Café 43

Eine Kombination aus dem starken, bitterem Geschmack des Espresso und der würzen Süße von Licor

43

Zutaten: 50 ml Licor 43
1 Tasse heißen Espresso
Eiswürfel

Zubereitung:
Das Glas bis zur Hälfte mit Eiswürfel füllen, mit Licor 43 übergießen und zusammen mit einer Tasse heißem Espresso servieren. Vor dem trinken den Espresso über den Likör geben und verrühren.

Prosecco 43

Ein typischer Aperitif!

Zutaten:
20 ml Licor 43
trokener Prosecco

Zubereitung:
Den Likör in eine Sekt-Glas füllen und mit Prosecco auffüllen und mit einem Blatt Minze servieren.

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/43_licor:start?rev=1479047475

Last update: **25.03.2022 18:16**