



## Bärenfang

Honiglikör, auch Bärenfang genannt, ist ein ursprünglich aus Ostpreußen stammender Likör aus Honig, Gewürzen und Wodka oder anderem hochprozentigen Alkohol. Bärenfang hat einen Alkoholgehalt zwischen 20 und 45 % Vol. Dieser Likör ist schnell zubereitet und eignet sich daher auch als „Mitbringsel“ in letzter Sekunde. Schmeckt vor allem gut an kalten Wintertagen, da ihm ein guter Einfluss bei Erkältungen nachgesagt wird.

### Zutaten:

500 g Honig,  
1/2 l Weingeist (90% bis 96%),  
1 Zimtstange  
1/2 Vanilleschote,  
1 Nelke,  
1 Tasse Wasser

### Zubereitung:

Das Wasser erhitzen und darin die Gewürze eine Weile ziehen lassen (nicht kochen!). Die Gewürze herausnehmen und den Honig in den etwas abgekühlten Sud geben. Wenn alles gut gemischt und kalt ist, den Weingeist dazugießen und alles gründlich vermischen. Danach wird der Bärenfang durch ein feines Sieb gefiltert und eventuell zum Reifen in ein dunkles Gefäß gefüllt. Das Gefäß sollte nicht ganz voll sein, da es von Zeit zu Zeit immer wieder geschüttelt werden sollte.

**Tipp:** Der Likör darf nicht zu kalt aufbewahrt werden, weil sonst der Honig wieder auskristallisiert.