



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ANIS-LIKÖR

Wohltuender Likör mit Anis, Fenchel und weiteren Gewürzen.



### Zubereitung

1. Gewürze zerstoßen, Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und dünn abschälen.
2. Alles mit Diamant Brauner Kandis in eine weithalsige Flasche füllen und mit Korn übergießen.
3. 4 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

### Zutaten

20 g	Anissamen
15 g	Fenchelsamen
10 g	Korianderkörner
1/2	Zimtstange
20 g	Sternanis
1	Bio-Zitrone
150 g	Diamant Brauner Kandis
700 ml	Korn (38 Vol-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.