



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.