



Menge 650 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

BROMBEER-LIKÖR MIT VANILLE

Ein klassischer Aufgesetzter aus Brombeeren, braunem Kandis, Vanille und Korn!



Zubereitung

1. Beeren waschen, gut abtropfen lassen und in eine weithalsiges, verschließbares Gefäß geben.
2. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark und Diamant Brauner Kandis dazugeben und mit Korn übergießen.
3. Den Likör mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen.
4. Dann filtern, in eine Karaffe filtern und nochmals 1-2 Wochen ruhen lassen.

Zutaten

400 g	Brombeeren
1	Vanilleschote
200 g	Diamant Brauner Kandis
500 ml	Korn (32 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.