



Menge 850 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BROMBEERLIKÖR MIT FEINER ZIMTNOTE

Ein beeriger Likör mit Brombeeren und Zimt!



Zubereitung

1. Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen und in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen.
2. Zimtstange und Diamant Krusten Kandis dazugeben und mit dem Korn übergießen.
3. Gefäß verschließen und Likör mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen.
4. Dann durch ein Sieb in eine Karaffe filtern, verschließen und nochmals ca. 2 Wochen ruhen lassen.

Zutaten

450 g	reife Brombeeren (vorbereitet gewogen)
1/2	kleine Zimtstange
250 g	Diamant Krusten Kandis
700 ml	Korn (32 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.