



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## CRANBERRY-LIKÖR

Tieferer Likör aus aromatisch-herben Cranberries und Orangen - toll auch zum Verschenken!



### Zubereitung

1. Cranberries waschen und in der Küchenmaschine raspeln. Bio-Orange waschen und in Scheiben schneiden.
2. Früchte mit Zimtstange und Diamant Brauner Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Mit Wodka übergießen und verschließen.
3. Mindestens 6-8 Wochen durchziehen 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

400 g	frische Cranberries
1	Bio-Orange
1	Zimtstange
350 g	Diamant Brauner Kandis
400 ml	Wodka

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.