



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

CURACAO

Bitter-süßer Likör aus Orangenschalen und Rum - ein Klassiker!



Zutaten

5	Bio-Orangen
1/2	Vanilleschote
1 TL	Korinanderkörner
1/2	Zimtstange
250 g	Diamant Weißer Kandis
700 ml	weißer Rum (37,5 Vol.%)

Zubereitung

1. Bio-Orangen heiß waschen, abtrocknen und so schälen, dass noch etwas von der weißen Innenschicht an der Schale bleibt.
2. Orangenschalen in feine Streifen schneiden und in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben.
3. Mark der Vanilleschote auskratzen und Vanilleschote und -mark mit Koriander, Zimt und Diamant Weißer Kandis zu den Orangenschalen geben. Mit Rum übergießen und verschließen.
4. Bei Zimmertemperatur etwa 3 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
5. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.