



Menge 650 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-LIKÖR MIT LIMETTE

Der Likör aus frischen Erdbeeren, Korn und einem Spritzer Limette ist angenehm fruchtig!



Zubereitung

- 1.** Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen.
- 2.** Einwandfreie Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und halbieren. Limette heiß abwaschen, 2 Scheiben abschneiden, 1 TL Saft auspressen und zusammen mit den Erdbeeren in das Gefäß geben.
- 3.** Die Vanilleschote längs aufschlitzen und dazugeben. Mit dem Korn übergießen.
- 4.** Gefäß verschließen und Likör mindestens 8–10 Wochen durchziehen lassen. Dann durch ein Sieb in eine Karaffe filtern, verschließen und nochmals ca. 2 Wochen ruhen lassen.

Zutaten

250 g	Diamant Weißer Kandis
450 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1/2	Bio-Limette
1	Vanilleschote
700 ml	Korn (32 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.