



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ERDBEER-LIKÖR

Der fruchtige Likör wird mit Kirschwasser angesetzt und hat daher eine leichte Note von Obstbrand!



### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und Stiele entfernen.
2. Früchte in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Nelken und Diamant Weißer Kandis dazugeben und mit Kirschwasser übergießen.
3. Gefäß verschließen und Likör mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Dann durch ein Sieb in eine Karaffe filtern, verschließen und nochmal etwa 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort reifen lassen.

### Zutaten

500 g	Erdbeeren
6	Nelken
200 g	Diamant Weißer Kandis
700 ml	Kirschwasser

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.