



Menge 500 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

GRANATAPFEL-LIKÖR

Sehr fruchtig mit einer tollen Farbe - ein ideales Mitbringsel!



Zutaten

1	großer Granatapfel
1/2	Vanilleschote
3	Kardamomkapseln
1	Zimtstange
150 g	Diamant Brauner Kandis
350 ml	brauner Rum

Zubereitung

1. Granatapfel halbieren und Kerne herausnehmen. Vanilleschote aufschlitzen, Kardamomkapseln leicht anstoßen.
2. Granatapfelkerne mit Vanilleschote, Kardamom, Zimtstange und Diamant Brauner Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Mit Rum 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.
5. Tipp: Die Granatapfelkerne lassen sich leichter entfernen, wenn man den Granatapfel vor dem Halbieren mit Druck auf einer Arbeitsplatte hin und her rollt.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.