



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

HASELNUSS-LIKÖR

Haselnüsse, Vanille, Zimt und Nelken verleihen Cognac einen angenehm vollmundigen Geschmack.



Zubereitung

- 1.** Haselnüsse häuten: dazu bei leichter Hitze in einer Pfanne rösten und anschließend in einem Trockentuch abreiben. Gehäutete Haselnüsse gut zerkleinern und in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen.
- 2.** Die Vanilleschote längs aufschlitzen und zusammen mit Gewürzen und Diamant Brauner Kandis dazugeben. Mit Cognac übergießen.
- 3.** Gefäß verschließen und Likör an einem dunklen, kühlen Ort mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen, dabei zwischendurch schütteln.
- 4.** Durch ein Haarsieb oder ein Tuch filtern, in eine Karaffe füllen und verschließen.

Zutaten

300 g	Haselnuss-Kerne
1/2	Vanilleschote
1	Zimtstange
4	Nelken
250 g	Diamant Brauner Kandis
750 ml	Cognac

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.