



Menge 750 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## INGWER-LIKÖR AUS FRISCHEM INGWER

Süß und scharf - als köstlicher Verdauungs-Likör oder würzige Beigabe zu Mischgetränken.



### Zubereitung

1. Ingwer gut abwaschen (nicht schälen), hacken und zusammen mit Gewürzen, Diamant Weißer Kandis und Apfelsaft 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen.
2. Alles zusammen in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Mit Weinbrand übergießen und verschließen.
3. 1 Woche durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen.

### Zutaten

30 g	Bio-Ingwer (mit Schale)
4	Nelken
12	Pimentkörner
100 g	Diamant Weißer Kandis
500 ml	Apfelsaft
500 ml	Weinbrand (36 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.