



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

JOHANNISBEER-LIKÖR MIT VANILLE

Klassischer Aufgesetzter aus schwarzen Johannisbeeren - einfach lecker!



Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Johannisbeeren mit Vanilleschote und -mark in ein weithalsiges Gefäß füllen. Diamant Krusten Kandis dazugeben und mit Korn übergießen.
3. Gefäß verschließen und den Likör mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Dann durch ein Sieb filtern, in eine Karaffe füllen und nochmals etwa 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

450 g	schwarze Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)
2	Vanilleschoten
300 g	Diamant Krusten Kandis
700 ml	Korn (32 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.