



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 Vanilleschoten und -mark sowie Diamant Krusten Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen. Mit Korn 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 oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 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.