



Menge 800 ml



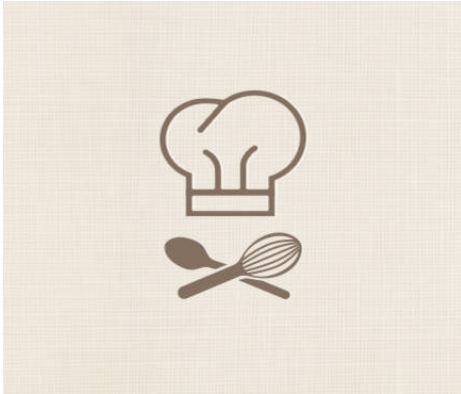
Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

JOSTABEEREN-LIKÖR MIT VANILLE

Konservieren Sie den Sommer! Der fruchtig-frische Likör kann im Juni/Juli angesetzt werden, wenn die ersten Jostabeeren reif sind.



Zubereitung

1. Jostabeeren waschen, gut abtropfen lassen und Stiele entfernen.
2. In eine weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen, Diamant Weißer Kandis und aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben und mit Wodka übergießen.
3. Gefäß verschließen und den Likör mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Sieb filtern, in eine Flasche oder Karaffe füllen und verschließen. Nochmals etwa 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

200 g	Jostabeeren
150 g	Diamant Weißer Kandis
1	Vanilleschote
700 ml	Wodka (40 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.