



Menge 600 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KAKI-LIKÖR

Likör aus frischen Kakis und Birnengeist. Toll zur Verfeinerung von Cocktails!



### Zubereitung

- 1.** Kakis waschen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
- 2.** Vanilleschote aufschneiden und zusammen mit Kandis in ein weithalsiges Gefäß geben. Mit Birnengeist übergießen.
- 3.** Den Likör sechs Wochen reifen lassen, dann filtern und in eine Karaffe füllen.

### Zutaten

3	Kakis (Sharonfrüchte)
1	Vanilleschote
150 g	Diamant Weißer Kandis
500 ml	Birnengeist

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.