



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KIRSCH-LIKÖR

Würziger Likör aus reifen Sauerkirschen, Zimt, Nelken und Rum!



Zubereitung

1. Kirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale mit einem Sparschäler spiralförmig abschälen.
2. Früchte in eine weithalsige Flasche füllen, Diamant Brauner Kandis, Gewürze und Orangenschale zufügen. Einige Kirschsteine aufschlagen und mit zu den Früchten geben.
3. Mit Rum übergießen und die Flasche gut verschließen. Likör etwa 6-8 Wochen durchziehen lassen, dabei öfter schütteln.
4. Durch ein Sieb filtern, in eine Karaffe füllen, verschließen und nochmals etwa 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

450 g	Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt; entsteint gewogen)
1	Bio-Orange
400 g	Diamant Brauner Kandis
1	Zimtstange
4	Nelken
700 ml	weißer Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.