

KRÄUTERSCHNAPS

Wohltuender Schnaps mit frischen Kräutern wie Rosmarin und Majoran.



Zubereitung

- 1.** Kräuter waschen, trocken tupfen und in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, Schale mit einem Sparschäler dünn (ohne die weiße Haut) abschälen und dazugeben. Teebeutel aufschneiden und Kamille lose dazugeben.
- 2.** Diamant Brauner Kandi dazugeben und mit Korn übergießen.
- 3.** Gefäß verschließen und Likör an einem dunklen, kühlen Ort mindestens 4 Wochen durchziehen lassen.
- 4.** Durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe füllen und verschließen.

Zutaten

2 Zweige	Basilikum
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Minze
2 Zweige	Majoran
3 Zweige	Salbei
1	Bio-Zitrone
1	Teebeutel Kamille
500 g	Diamant Krusten Kandi
1000 ml	Korn

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.