



Menge 850 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KUMQUAT-LIKÖR MIT VANILLE UND ZIMT

Likör aus feinsäuerlichen Kumquats (Zwergorangen), Orangen und Gewürzen.



Zubereitung

1. Kumquats waschen, abtrocknen, halbieren und in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen. Bio-Orangen heiß abwaschen, Schale mit einem Sparschäler dünn (ohne die weiße Haut) abschälen und Saft auspressen. Schale und Saft zu den Kumquats geben.
2. Vanilleschote längs aufschlitzen und zusammen mit Zimtstange und Kandis dazugeben. Mit Weinbrand übergießen.
3. Gefäß verschließen und Likör mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen.
4. Durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe füllen und verschließen.

Zutaten

600 g	Kumquats (vorbereitet gewogen)
4	Bio-Orangen
1	Vanilleschote
1	Zimtstange
350 g	Diamant Brauner Kandis
700 ml	Weinbrand

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.