



Menge 600 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

MANDEL-LIKÖR MIT TONKABOHNE

Eine leckere Likörvariante aus Krusten Kandis, Weinbrand, Mandeln und der sanften Vanillenote der Tonkabohne.



Zubereitung

1. Mandeln bei mittlerer Hitze in einer Pfanne leicht anrösten. Tonkabohne leicht anstoßen.
2. Mandeln mit Tonkabohne und Diamant Krusten Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Mit Weinbrand übergießen und verschließen.
3. Mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

300 g	gehackte Mandeln
1	Tonkabohne
250 g	Diamant Krusten Kandis
750 ml	Weinbrand (36 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.