



Menge 900 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MANGO-PASSIONSFRUCHT-LIKÖR

Her mit den Frühlingsgefühlen! Dieser exotische Likör mit Mango und Passionsfrucht ist echtes Holiday-Feeling zum Trinken.



### Zubereitung

1. Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch herauslöfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Stücke schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen.
2. Passionsfruchtfleisch mit Mango, Vanilleschote und -mark und Diamant Brauner Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben und mit Rum übergießen.
3. Gefäß verschließen und den Likör etwa 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

12	Passionsfrüchte
200 g	Mango
1	Vanilleschote
250 g	Diamant Brauner Kandis
700 ml	weißer Rum (38 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.