



Menge 500 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MARACUJA-LIKÖR

Exotischer Likör aus Passionsfrüchten und weißem Kandis - pur oder in Cocktails ein besonderer Genuss!



### Zubereitung

1. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch mit Kernen mit einem Löffel herausholen und in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen. Bio-Orange heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und zu den Früchten geben.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, zusammen mit Diamant Weißer Kandis dazugeben und mit Rum übergießen.
3. Gefäß verschließen und Likör an einem dunklen, kühlen Ort mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen.
4. Durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe füllen und verschließen. Weitere 1–2 Wochen reifen lassen.

### Zutaten

8	Maracujas (Passionsfrüchte)
1/2	Bio-Orange
1	Vanilleschote
200 g	Diamant Weißer Kandis
600 ml	goldener Rum (40 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.