



Menge 700 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

MINZ-LIKÖR

Der Likör mit Minze hat eine besonders frische Note.



Zubereitung

1. Minze vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen und grobe Stängel entfernen.
2. Dann schichtweise mit Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Mit Korn 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

20 Zweige	Minze
250 g	Diamant Weißer Kandis
700 ml	Korn (32 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.