



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ORANGE IN LIKÖR

Ein Likör zum selbst Genießen oder Verschenken – also ein echter Allrounder! Wieso machen Sie das köstliche Getränk mit der ganzen Orange, Nelke und Sternanis nicht gleich nach?



Zubereitung

1. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und mit Nelken spicken.
2. Weißer Kandis in ein Einmachglas geben, Orange und Sternanis dazugeben und mit Korn übergießen.
3. Glas verschließen und den Likör etwa 3 Wochen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.
4. Dann durch ein Sieb in eine Karaffe filtern und verschließen.
5. Tipp: Die Orange kann man auspressen und den Saft für Tee oder Punsch verwenden.

Zutaten

1	Bio-Orange
8	Nelken
125 g	Diamant Weißer Kandis
2	Sternanise
700 ml	Korn (32 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.