



Menge 500 ml Likör



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

PFLAUMEN-LIKÖR

Likör aus aromatischen Pflaumen, heiß und kalt ein Genuss.



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und 2 Scheiben abschneiden. Pflaumen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Vanilleschote aufschlitzen.
- 2.** Pflaumen mit Zitronenscheiben, Vanilleschote, Zimtstange, Sternanis und Diamant Krusten 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 füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

1/2	Bio-Zitrone
400 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
1/4	Vanilleschote
1	Zimtstange
1	Sternanis
200 g	Diamant Krusten Kandis
350 ml	Korn (32 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.