



Menge 350 ml



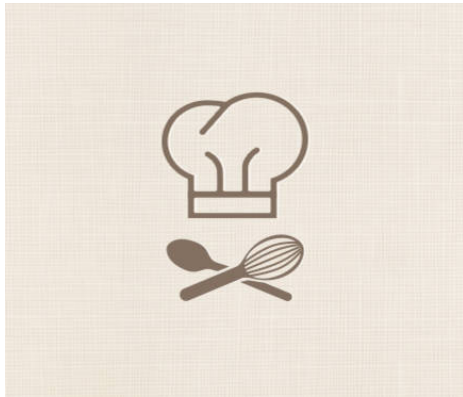
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PREISELBEER-LIKÖR

Preiselbeeren mal anders - als herbe Likör mit Wodka!



Zubereitung

1. Preiselbeeren waschen, gut abtropfen lassen und verlesen.
2. Mit Kandis und Zimtstange in weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen und mit Wodka übergießen.
3. Gefäß verschließen und den Likör etwa 8 Wochen durchziehen lassen.
4. Dann durch ein Sieb in eine Karaffe filtern und verschließen.

Zutaten

300 g	Preiselbeeren (vorbereitet gewogen)
150 g	Diamant Weißer Kandis
1	Zimtstange
350 ml	Wodka

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.