



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHLEHEN-LIKÖR

Ein köstlicher Aufgesetzter nach Großmutter's Rezept!



Zubereitung

1. Schlehen waschen, gut abtropfen lassen und mit Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben.
2. Vanilleschote aufschneiden, hinzufügen und alles mit Korn übergießen.
3. Gefäß verschließen und ca. 6-8 Wochen an einem kühlen Ort ziehen lassen.
4. Den Likör durch ein Sieb filtern, in eine Karaffe füllen, verschließen und weitere 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

200 g	reife Schlehen (nach dem ersten Frost geerntet)
150 g	Diamant Weißer Kandis
1	Vanilleschote
700 ml	Korn

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.