



Menge 700 ml



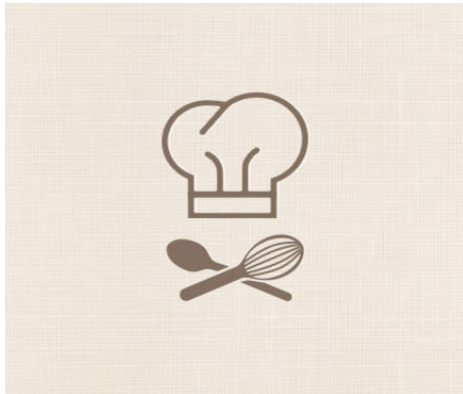
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

USQUEBA

Usqueba oder Usquebaugh hat seinen Ursprung in Irland und bedeutet so viel wie "gelbes Wasser" - der Name steht für einen wohltuenden Kräuterschnaps auf der Grundlage von gutem irischen Whiskey!



Zubereitung

1. Gewürze im Mörser zerstoßen und mit Kandis und Rosinen in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen. Mit Whiskey übergießen und verschließen.
2. An einem warmen Ort 14 Tage stehen lassen, dabei täglich schütteln.
3. 3 Tage ganz ruhen lassen, dann durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern und in eine Karaffe füllen.
4. Nochmals etwa 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

20 g	Nelken
8 g	gemahlene Muskat
8 g	gemahlene Ingwer
8 g	Kümmel
8 g	Sternanis
50 g	Rosinen
75 g	Diamant Weißer Kandis
700 ml	Irischer Whiskey (ersatzweise Bourbon)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.