



Menge 800 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

WÜRZIGER ORANGEN-LIKÖR

Herrlich fruchtig, lecker würzig: Orange, Zimtblüte, Nelken und Pfeffer ergeben zusammen einen wirklich edlen Tropfen.



Zubereitung

1. Bio-Orangen heiß abwaschen, weitere Orangen schälen. Alle Orangen in dünne Scheiben schneiden und mit Gewürzen und Diamant Krusten Kandi in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben.
2. Mit Rum 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 oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

3	Bio-Orangen
2	Orangen
12	Zimtblüten
12	Koriandersamen
5	Nelken
3	Pimentkörner
3	schwarze Pfefferkörner
300 g	Diamant Krusten Kandi
700 ml	weißer Rum (36 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.