



Menge 500 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

WÜRZIGER WINTERLIKÖR

Mit Kardamom, Ingwer und Traubensaft, abgerundet durch braunen Kandis. Ein edler Tropfen!



Zutaten

1 EL	Kardamomkapseln
1 Stk.	frischer Ingwer (ca. 10 cm)
1/2	Bio-Zitrone
4	Sternanise
150 ml	heller Traubensaft
300 ml	Korn (38 Vol.-%)
150 g	Diamant Brauner Kandis

Zubereitung

1. Kardamomkapseln aufbrechen und Samen mörsern. Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Zitrone waschen und mit einem Sparschäler schälen.
2. Traubensaft zusammen mit der Hälfte der Zitronenschale, der Hälfte Ingwer, drei Sternanisen und der Hälfte der gemahlene Kardamomsamen aufkochen.
3. Topf vom Herd nehmen und Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Korn dazugeben und erneut erwärmen, dabei nicht kochen lassen.
4. Diamant Brauner Kandis mit restlichem Sternanis, Ingwer, Zitronenschale und Kardamom in eine Flasche geben. Mit heißer Korn-Traubensaft-Mischung aufgießen und umrühren.
5. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.