

WALDHIMBEER-LIKÖR

Intensiv-fruchtiger Likör aus aromatischen Waldhimbeeren.



Zubereitung

1. Himbeeren vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen und verlesen. Vanilleschote längs aufschlitzen.
2. Beeren mit Vanilleschote und Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen und mit Himbeergeist übergießen.
3. Gefäß verschließen und den Likör etwa 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Dann Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern und in eine Karaffe füllen.
5. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

800 g	Waldhimbeeren (oder normale Himbeeren)
1	Vanilleschote
500 g	Diamant Weißer Kandis
1000 ml	Himbeergeist

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.