



Menge 700 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

WEIHNACHTSLIKÖR

Es weihnachtet sehr – besonders mit diesem Likör aus getrockneten Datteln, Pflaumen, Äpfeln, Trauben und Feigen. Für die winterliche Note sorgen Kardamom, Zimt, Nelken und Vanille.



Zubereitung

- 1.** Die Trockenfrüchte grob zerkleinern. Zusammen mit Rosinen, Gewürzen, Honig und Diamant Brauner Kandis in ein großes, weithalsiges Gefäß geben und mit Weinbrand übergießen und verschließen.
- 2.** Mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
- 3.** Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.
- 4.** Tipp: Der Likör kann auch mit den Früchten verzehrt werden, z. B. auf Desserts wie Eis oder Pudding!

Zutaten

300 g	gemischtes Trockenobst (z. B. Apfelfringe, Pflaumjén, Aprikosen, Pfirsiche)
1 EL	Rosinen
700 ml	Weinbrand (36 Vol.-%)
1 Msp.	Kardamom
4	Nelken
4	schwarze Pfefferkörner
1/2	Vanilleschote
1	Zimtstange
1 EL	Honig
125 g	Diamant Brauner Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.