



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WEINBERGPFIRSICH-LIKÖR

In diesem sommerlichen Likör harmonieren weißer Rum, Zimt und Nelken hervorragend mit dem aromatischen Steinobst. Auch ein tolles Party-Mitbringsel!



Zubereitung

1. Pfirsiche waschen, entsteinen und klein schneiden. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
2. Pfirsichstücke mit Zitronenscheiben, Gewürzen und Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. 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 füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.
5. Tipp: Der Likör schmeckt auch sehr gut aufgegossen mit Sekt!

Zutaten

1 kg	Weinbergpfirsiche (entsteint gewogen)
1	Bio-Zitrone
1	Zimtstange
5	Nelken
250 g	Diamant Weißer Kandis
750 ml	weißer Rum (40 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.