



Menge 700 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZIMT-LIKÖR

Besonders an kühlen Herbst- und Wintertagen ist der aromatische Zimt-Likör einfach köstlich.



Zubereitung

1. Zimtstangen grob zerkleinern und mit Diamant Brauner Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben.
2. Mit Weinbrand 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

7	Zimtstangen
125 g	Diamant Brauner Kandis
700 ml	Weinbrand (36 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.