

ZITRONEN-LIKÖR

Der Likör aus Zitronen und Limetten ist herrlich frisch und fruchtig.



Zubereitung

1. Kandis in Wasser aufkochen und bei schwacher Hitze zu Sirup einkochen.
2. Zitronen und Limette heiß abwaschen, hauchdünn schälen und den Saft auspressen.
3. Schalen und Saft mit der abgekühlten Zuckerlösung und Gewürzen in eine Flasche füllen, zuletzt den Weinbrand zufügen.
4. Den Likör ca. vier Wochen durchziehen lassen. Dann durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe füllen und noch einmal etwa 2 Wochen ruhen lassen.

Zutaten

250 g	Diamant Weißer Kandis
125 ml	Wasser
2	Bio-Zitronen
1	Limette
1 TL	Korianderkörner
1	Zimtstange
1000 ml	Weinbrand

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.