



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ZITRUS-LIKÖR

Zitronen, Limetten, einige Gewürze und weißer Kandis werden mit Wodka zu einem köstlichen Aufgesetzten - ein edler Likör für besondere Gelegenheiten!



### Zubereitung

1. Bio-Zitronen und Bio-Limetten heiß abwaschen. Jeweils eine in dünne Scheiben schneiden, aus den anderen beiden den Saft auspressen.
2. Zitruscheiben und -saft mit Gewürzen und Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges Gefäß füllen, mit Wasser und Wodka 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

2	Bio-Zitronen
2	Bio-Limetten
1 TL	Korianderkörner
1	Zimtstange
250 g	Diamant Weißer Kandis
100 ml	Wasser
750 ml	Wodka

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.