

Weihnachtslikör

Kategorien: Likör, Weihnachten, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

ES WEIHNACHTET SEHR ...

300	Gramm	Gemischtes Trockenobst (z. B. Apfelringe, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche)
1	Essl.	Rosinen
1	Messersp.	Kardamom
4		Nelken
4		Schwarze Pfefferkörner
1/2		Vanilleschote
1		Zimtstange
1	Essl.	Honig
125	Gramm	Diamant Brauner Kandis
700	ml	Weinbrand (36 Vol.-%)

Anleitung:

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

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.

Mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.

Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Tipp:

Der Likör kann auch mit den Früchten verzehrt werden, z. B. auf Desserts wie Eis oder Pudding!