

Würziger Winterlikör mit Kandis, Ingwer und Traubensaft

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

24
Std.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für den Likör

1 Handvoll Kardamomkapseln
10 cm frischer Ingwer
1/2 Bio-Zitrone
4 Stück Sternanis
150 ml heller Traubensaft
300 ml Korn
150 g Diamant Brauner Kandis

Besonderes Zubehör

verschließbare Glasflasche (500 ml)

Aufgepasst, hier kommt dein neuer Lieblingslikör für kalte Tage: Mit braunem Kandis, Ingwer, Zitrone, Kardamom und Anis machst du den nämlich ganz einfach selbst. Ein Schluck Traubensaft rundet deinen Drink herrlich fruchtig ab. Kleiner Tipp: Auch in heißem Tee macht sich ein Schuss Winterlikör ganz wunderbar.

- 1 -

Für insgesamt 500 ml Likör: Kardamomkapseln aufbrechen und Samen mörsern. Ingwer in Scheiben schneiden. Zitrone waschen und mit einem Sparschäler schälen.

- 2 -

Traubensaft zusammen mit der Hälfte der Zitronenschale, der Hälfte Ingwer, drei Sternanis und der Hälfte der gemahlene Kardamomsamen aufkochen.

- 3 -

Topf vom Herd nehmen und Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Korn dazugeben und erneut erwärmen, dabei nicht kochen lassen.

- 4 -

Braunen Kandis mit restlichem Sternanis, Ingwer, Zitronenschale und Kardamom in eine Flasche geben. Mit heißer Korn-Traubensaft-Mischung aufgießen und umrühren. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

