

Weihnachtslikör bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr getrocknete Feigen, 125 gr getrocknete Pflaumen (ohne Kern), 50 gr Datteln (ohne Kern), 25 gr Rosinen, 0,5 Vanilleschote, 0,5 Stange Zimt, 3 Nelken, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Esslöffel Honig, 125 gr braunen Kandiszucker, 700 ml Weinbrand.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in ein gut gereinigtes großes Twist-Off-Glas füllen.

WICHTIG: Die Zutaten müssen mit Weinbrand bedeckt sein!!!

Den Likör 4 Wochen dunkel und kühl (am besten im Keller) ziehen lassen.

Danach durch einen Filter gießen.

Die Schwebeteilchen setzen lassen (2 Tage), nochmals filtern und nun genießen.

TIPP: In eine schöne dekorative Flasche abgefüllt ideal als Weihnachtsgeschenk.