

LIKÖR

Pflaume Zimt

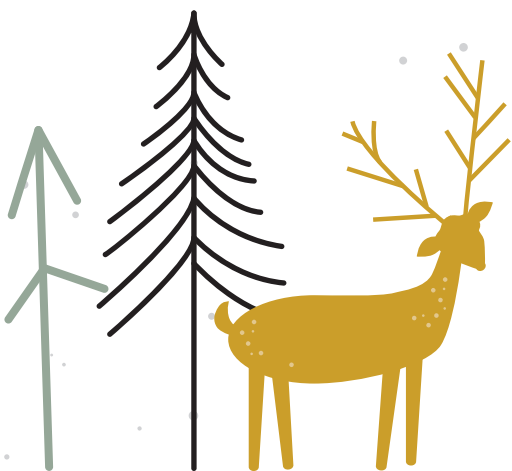


ZUTATEN FÜR CA. 1 LITER

- 1 Liter Wodka, 37%
- 1 Prise Sternanis
- ½ Vanilleschote
- 250 g Pflaumen
- 1 TL Zimt
- 20 trockene Pflaumenkerne
- 400 g brauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG:

1. Als erstes ist wichtig, dass die Kerne absolut trocken sind und kein Fruchtfleisch mehr an sich haben
2. Die Pflaumen waschen, halbieren und in eine Glasschüssel oder große Flasche geben.
3. Darüber nun die restlichen Zutaten und die Pflaumenkerne geben.
Für ca. 4-5 Wochen verschlossen ziehen lassen.
4. Dann den Inhalt durch ein Sieb geben und den fertigen Likör verschenken oder selbst genießen.



LIKÖR

Mandel Sahne



ZUTATEN FÜR CA. 1 LITER

- 100 g Zucker
- 500 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 100 g geschälte Mandeln
- 350 ml Wodka
- Außerdem: eine 1 Liter Flasche

ZUBEREITUNG:

1. Zucker im Topf karamelisieren lassen. Sahne zugeben und unter Rühren leise kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst.
2. Vanilleschote längs halbieren und das ausgekratzte Mark mit der Schote zur Sahne geben. Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und zugeben.
3. Wodka zur erkalteten Sahne geben und alles 2 Tage durchziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb geben und in eine saubere Flasche abfüllen sowie verschließen.

Flasche vor dem Öffnen kurz schütteln.

