

Orangenlikör

Der Likör duftet wunderbar und wärmt Körper und Seele!

La Mise en Place:

10 Pfefferkörner, 1 Stück Ingwer, Zesten von 3 Orangen und ½ Zitrone, Saft von 1 Orange und ½ Zitrone, 50 g Kandiszucker, 6½ dl Kernobstschnaps

Die Zubereitung:

Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und den Ingwer in Scheiben schneiden. Alles mit den Zesten und dem Saft der Orangen und der Zitrone in einen grossen Krug geben, Kandiszucker dazu legen und den Kernobstschnaps zugießen. Kräftig rühren.

Zudecken und an einem warmen, dunklen Ort 28 Tage ziehen lassen, dabei täglich gut rühren.

Die Vollendung:

Nach den 4 Wochen durch einen Kaffeefilter in eine schöne Glasflasche füllen.

Produkteinfo:

Es dauert noch ein paar Wochen, bis diese Köstlichkeit genossen werden kann. Je länger man wartet, desto milder und runder wird der Likör.

