

Kumquat-Likör

Ein Likör mit Zwergorangen und Gewürznelken

etwa 30 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 1 große Flasche mit weiter Halsöffnung (etwa 1,5 l Inhalt):

Zutaten:

500 g Kumquats (Zwergorangen)
500 g brauner Kandis
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
700 ml Cognac oder Weinbrand (1 Fl.)

1 Vorbereiten:

Die Flasche mit heißem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Kumquats heiß waschen und trocken tupfen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und in die Flasche geben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und die Flasche gut verschließen. Den Likör bei Zimmertemperatur etwa 4 Wochen durchziehen lassen und gelegentlich schütteln.

- ## 3
- Den Liköransatz durch ein mit 2 Lagen Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Den Likör in eine Karaffe umfüllen, verschließen und nochmals etwa 3 Wochen ruhen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verschenken den Likör in vorbereitete Flaschen füllen und verschließen.