

# Mango-Vanille-Likör

Aromatischer Likör mit Mango und Vanille

etwa 45 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 1 reife Mango (etwa 500 g)  
2 Dr. Oetker Vanilleschoten  
500 g weißer Kandiszucker  
1 l Wodka

## 1 Vorbereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Stücke schneiden. Vanilleschoten längs halbieren und mit einem Messer das Mark herauskratzen.

## 2 Zubereiten:

Mangostücke, Vanillemark und -schoten sowie Kandiszucker in ein großes Gefäß geben und mit Wodka begießen. Zugedeckt etwa 4 Wochen ziehen lassen, zwischendurch durchschütteln oder umrühren.

## 3 Likör-Ansatz durch ein Sieb absieben und Likör in heiß ausgespülte Flaschen geben.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Vanilleschoten als Deko mit in die Flaschen geben.

**1 Portion entspricht etwa 40 ml.**