

Weihnachtslikör

von Annalena Ganner



Zubereitung:

Wodka in eine Schüssel gießen. Getrocknete Früchte (nach Wahl), Gewürze und Ingwer in Scheiben dazugeben. Mit einem Deckel oder Frischhaltefolie/Bienenwachstuch abdecken und 3 Tage ziehen lassen.

Nach 3 Tagen aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen, Likör durch ein Sieb gießen, auffangen und mit dem Zuckersirup vermischen.

In eine saubere Flasche füllen und kühl lagern.

Zubereitungsdauer: 3 Tage

Zutaten:

600 ml Wodka alternativ:
Rum, anderer Schnaps
3 getrocknete Pflaumen
3 getrocknete Aprikosen
3 Datteln
2 Sternanis
3 Nelken
3 Kardamomkapseln
1 Zimtstange
2 cm Ingwer frisch
150 ml Wasser
60 g Zucker

TIPPS

Falls euch der Likör zu wenig alkoholisch ist, könnt ihr ihn noch mit etwas Wodka aufgießen und servieren.