



# Gewürz Mandarinen Likör

🕒 30–45 Min   

## Zubereitung

- 1 Zuerst die Mandarinen horizontal durchschneiden und mit einer Saftpresse auspressen. Falls notwendig noch durch ein feines Sieb rühren. In einem Topf wird der Mandarinen-saft, gemeinsam mit dem Kristallzucker, den Saft der Bio Zitrone und den Gewürzen (Zimtstange, Sternanis, die Samen der aufgebrochenen Kardamomkapseln) verrührt.
- 2 Den Inhalt nun für 10 Minuten zum Kochen bringen und anschließend etwas weiterköcheln lassen. So können die Gewürze ihren vollen Geschmack entfalten.
- 3 Im nächsten Schritt nun die Gewürze aus dem Topf entfernen und den Gewürzsirup auskühlen lassen.
- 4 Sobald der Sirup ausgekühlt ist, kann dieser mit Vodka und Wasser verrührt werden.
- 5 Abschließend den Likör in saubere, sterilisierte Flaschen füllen. Kühl und dunkel gelagert, hält der Likör einige Monate.

## Zutaten für

♦ = Kotányi Produkte

|        |   |
|--------|---|
| 500 ml | Mandarinen-saft (oder in etwa 13 Stk. Mandarinen) |
| 1 Stk. | Bio Zitrone, groß                                 |
| 250 g  | Kristallzucker                                    |
| 500 ml | Wasser  |
| 200 ml | Vodka   |
| 1 Stk. | ♦ Zimt ganz                                       |
| 2 Stk. | ♦ Sternanis ganz                                  |
| 2 Stk. | ♦ Cardamom ganz                                   |

