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 Mandarinensaft, 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	Mandarinensaft (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