



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Mandarinlé (vagy körülbelül 13 db mandarin)
1 db	Bio citrom
250 g	Kristálycukor
1 db	♦ Fahéj, egész
2 db	♦ Csillagánizs, egész
1 mk	♦ Kardamom, őrölt
500 ml	Víz
200 ml	Vodka

Mandarinlikőr

⌚ 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Először a mandarinlevet készítjük el. Ehhez vágjuk ketté a mandarinokat és citromfacsaróval facsarjuk ki a levüket. Szükség esetén szűrjük le.
- 2 Ezután egy lábasban keverjük össze a mandarinlevet a kristálycukorral, a citrom levével és a fűszerekkel (fahéjrúd, csillagánizs, kardamom). Forraljuk a keveréket 10 percig, majd lassú tűzön rövid ideig főzzük tovább. Ez lehetővé teszi, hogy az italt átjárja a fűszerek íze.
- 3 A következő lépésben vegyük ki a fűszereket az edényből, és hagyjuk kihűlni a fűszeres szirupot. Amint a szirup kihűlt, alaposan keverjük össze a vodkával és a vízzel.
- 4 Végül öntsük a likőrt tiszta, fertőtlenített üvegekbe. Ha hűvös és sötét helyen tároljuk, a likőr néhány hónapig eláll.

