

Mandellikör

Reicht für

2,75 Liter

Zutaten

3 Liter Weinbrand (z. B. Chantré)

550 g Mandeln

3 Zimtstangen

2 Sternanis

2 Vanillestangen

450 g Zucker

Zubereitung

Die Mandeln grob hacken und in eine große Schüssel (mindestens 4 Liter) geben.

Die Zimtstangen und den Sternanis mit in die Schüssel geben.

Die Zimtstangen längs aufschneiden, die beiden Hälften in 2–3 cm lange Stangen schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Den Weinbrand über die Mandeln und Gewürze gießen.

Die Schüssel verschließen und den Ansatz 2–3 Wochen stehen lassen. Dabei mindestens einmal am Tag umschwenken.

In leeren, sauberen Flaschen 150 g Zucker pro Liter Flaschenvolumen vorlegen:

1 Liter Flasche: 150 g Zucker

0,5 Liter Flasche: 75 g Zucker

0,25 Liter Flasche: 37,5 g Zucker

Den alkoholischen Auszug in die Flaschen filtrieren.

Die Flaschen verschließen und so lange schütteln bis sich der Zucker gelöst hat.

Zubereitungszeit

Ansatz: 20 Minuten

Filtration: 4 Stunden