

Mandarinen-Likör



Zutaten

500 ml Mandarinenensaft
500 ml Orangensaft
300 g braunen Zucker
300 g weißen Zucker
4 Nelken
4 Zimtstangen
Abrieb von 3 Orangen
500 ml Rum
(am besten weißen Rum)



Zubereitung

Mandarinenensaft, Orangensaft und braunen Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Wenn es blubbert, dann den weißen Zucker, die Nelken und Zimtstangen sowie den Orangenabrieb dazugeben.

Etwa 15 Minuten auf kleiner Hitze mit Deckel köcheln lassen. Dann weitere 15 Minuten abkühlen.

Anschließend den Rum dazugeben und komplett abkühlen lassen (mit Deckel darauf).

Den fertigen Likör abseihen und in kleine Fläschchen füllen.

Gutes Gelingen wünscht Doris Nahold!