

# ORANGENLIKÖR



**12 ORANGEN**

 *unbehandelte*

**1L ALKOHOL (96%)**

**ZUCKER** **2X 400 G**

**10 PIMENTKÖRNER**

*2x 600 ml Wasser*

Reifezeit: 1,5 Monate; Haltbarkeit: 4–5 Monate

Ansatz aus Alkohol, Orangenscheiben und Piment erstellen und 8 Tage bei Zimmertemperatur reifen lassen. Danach 400 g Zucker sprudelnd mit 600 ml Wasser aufkochen und zu dem Ansatz geben.

4 Wochen bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Den restlichen Zucker sprudelnd mit weiteren 600 ml Wasser aufkochen und zu dem Ansatz geben. Weitere 8 Tage lang reifen lassen.

Zum Schluss den Likör mit Hilfe eines Mulltuchs durchsiehen und in die Flaschen füllen.