

Mandellikör

3 Stück Stern-Anis

1/4 l Wasser

FÜNF TROPFEN

BITTERMANDELAROMA

250 g brauner Kandiszucker

EINEZIMTSTANGE

geschälte Mandeln 50 g

250 G GRÜNE MANDELN

WEINBRAND/COGNAC 1 L

Reifezeit: 1 Monat, Haltbarkeit: ca. 9 Monate

Alle Zutaten kochen – dauert 15 bis 30 Minuten. Danach 4 Wochen lang an einem warmen sonnigen Platz ruhen lassen.
Den Likör mit Hilfe eines Mulltuchs durchsieben und in die Flaschen füllen.