



## Ela\*s Weihnachtslikör

Die Orange gründlich waschen, dann trocken tupfen und hauchdünn schälen. Die Schale für ca. 2 Tage an einen luftigen Ort hängen.

Anschließend in kleine Stückchen zerteilen und mit den übrigen Gewürzen mischen.

Die Ingwerwurzel in feine Scheiben schneiden (ansonsten Pulver nehmen) und hinzufügen. Alles in eine bauchige Flasche oder ein passendes Ansatzgefäß aus Glas geben und mit Weingeist sowie Wermutwein auffüllen. Gut verschlossen 2 - 3 Wochen lang an einen möglichst sonnigen Platz stellen.

Anschließend den so gewonnen Gewürzsud durch ein mit einem sauberen Mülltuch ausgelegtes Sieb filtern. Den Honig in einen Topf geben, das Wasser hinzufügen und unter langsamem Erwärmen bei ständigem Rühren auflösen. Die Mischung zum Gewürzsud gießen, nochmals umrühren und in vorbereitete Flaschen oder Karaffen füllen. Den Likör kühl und dunkel aufbewahren. So hält er ca. 6 Monate.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 1 Portionen:

- 1 Orange(n), unbehandelte  
Kardamom, Sternanis, Anis,  
geraspeltes Süßholz, Muskatblüte,  
Zimt ganz, Nelken,  
Korianderkörner, je 5 g
- 1 Prise Cayennepfeffer, 5 g zerstoßener  
Muskat
- ½ Ingwer - Wurzel, getrocknete  
(ersatzweise 1 TL Pulver)
- ¼ Liter Weingeist, (70 Vol. %)
- ¼ Liter Wermut
- 150 g Honig
- ½ Liter Wasser

**Verfasser:** Ela\*