saisonküche

Mandarinenlikör



Zubereitung

1. Mandarinen waschen und trockentupfen. Mit einem Messer die Schale hauchdünn (ohne weisse Haut) wegschneiden. Mandarinen schälen, weisse Häutchen entfernen und in Schnitze teilen. Mit dem Zucker mischen und pürieren. Püree durch ein Sieb streichen. Flasche heiss ausspülen. Weggeschnittene Mandarinenschale, –püree und Wodka einfüllen. Flasche gut verschliessen. Likör im Kühlschrank 3 Wochen ziehen lassen. Vor dem Servieren gut schütteln.

Zubereitungszeit

15 Minuten + 3 Wochen ziehen lasssen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	2200 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	1 g
Kohlenhydrate:	280 g

Tipps zu diesem Rezept

- Zu Glace, Crêpes oder als Getränk mit Mineralwasser aufgefüllt servieren.
- Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit 3 Monate.

Zutaten

2	Mandarinen
200 g	Zucker
5 dl	Wodka

1 von 1 2009-12-10 20:57