

Orangen-Chili-Likör

Rezept für 50 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tabasco	3 Esslöffel
Zitronensaft	50 ml
Feinkristallzucker	500 g
Schnaps	1 Liter
Orangensaft / Orange Juice	500 ml

Zubereitung:

Orangensaft und Zitronensaft, Zucker und Tabasco in einen Topf füllen und unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen und abschäumen.
Die gekühlte Saftmischung, mit dem Schnaps mischen. In Flaschen abfüllen.
Haltbarkeit ca. 1 Jahr.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1589-Orangen-Chili-Likoer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at