

Orangenlikör



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Unbehandelte Orangenfrucht	6 Stk.
Weingeist	3 Viertel
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Viertel
Feinkristallzucker	1 kg

Zubereitung:

Den Zucker im Wasser auflösen.

Dann den Zuckersaft in eine 3 Liter Flasche abfüllen und den Weingeist, Saft und Schale der Orangen zugeben.

Die Flasche gut verkorken und 3 Wochen lang warm stehen gelassen.

Wichtig!

DIE FLASCHE MUSS TÄGLICH GESCHÜTTELT WERDEN!

Nach 3 Wochen den Inhalt filtrieren und in kleine Flaschen abfüllen.

Anschließend muss der Orangenlikör weitere 3 Wochen ziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-474-Orangenlikoer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at