

## Rezept

# Zimt-Kandis-Likör

Ein Rezept von Zimt-Kandis-Likör, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> brauner Kandiszucker	<b>400 ml</b> kalkarmes Wasser
<b>4</b> Zimtstangen	<b>1</b> Sternanis
<b>5</b> Gewürznelken	<b>400 ml</b> Doppelkorn oder Wodka (40 %)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 44 kcal

## Zubereitung

1. Den Kandiszucker mit dem Wasser in einen Topf geben. Die Zimtstangen grob zerbrechen, mit dem Sternanis und den Nelken zugeben. Alles aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sanft kochen lassen, bei Bedarf den Schaum abschöpfen.

---

2. Den Sirup mit den Gewürzen darin auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann durch eine Kaffeefiltertüte seihen. Den Sirup mit dem Doppelkorn vermischen und in eine saubere Flasche füllen. Gut verschließen und 4 Wochen kühl und dunkel ruhen lassen. Ein Gläschen davon nach dem Essen ist gut gegen Verdauungsbeschwerden im Magen-Darm-Bereich und hilft bei Erschöpfung.