



Marillen-Honig-Likör mit Lavendel

Köstlicher Likör mit zarter Lavendelnote!



ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE (750 ML)

600 g halbierte, entkernte Marillen
250 ml Wasser
200 ml Marillenbrand
120 g Honig
4 EL Zitronensaft
3 Zweige Lavendel

ZUBEREITUNG

Marillen mit Zitronensaft, Honig und Wasser weich kochen, anschließend fein pürieren.

Die Lavendelblüten abzupfen.

Den pürierten Marillensaft mit Marillenbrand und den Lavendelblüten mischen. In eine Flasche abfüllen und gut verschließen.

Den Likör etwa 2 Wochen ziehen lassen, danach durch ein feines Sieb seihen und nochmals in eine passende Flasche abfüllen.

Wir wünschen
gutes Gelingen!

