

Mandarinenlikör

- 500 ml Mandarinensoft
(ca. 7 Mandarinen, gepresst)
- 1 Biozitron
- 150 g Kristallzucker
- 1 Zimtstange
- 1/2 TL Nelken
- 2 Kardamomkapseln
- 500 ml Wasser
- 200 ml Wodka

Die Mandarinen und die Zitrone auspressen. Den Mandarinensoft gemeinsam mit dem Kristallzucker, dem Zitronensaft, und den Gewürzen in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze die Zutaten zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, die Gewürze entfernen und den Sirup auskühlen lassen. Den ausgekühlten Mandarinensoft mit dem Wodka und dem Wasser verrühren und in saubere Flaschen füllen. Wenn nötig sieben (wenn man keine Mandarinenstückchen mittrinken möchte). Kühl und dunkel lagern (oder gleich genießen)

