



Zimtlikör

(1 Flasche)

Zutaten

1/2 Orange
6 - 8 FUCHS Zimtstangen
125 g brauner Zucker oder Kandis
700 ml Weinbrand



Zubereitung

Orangenhälfte auspressen.
Zimtstangen zusammen mit dem Saft der halben Orange und braunem Zucker in eine Flasche geben.
Mit Weinbrand aufgießen, verschließen und ca. vier Wochen ziehen lassen.
Danach durch ein mit Mulltuch ausgelegtes Sieb filtern und den Likör in eine dekorative Flasche (mit mindestens 0,8 Liter Inhalt) füllen.