

Saturday, April 28. 2007

Mango - Ingwer - Likör

Dieses Rezept war mal ganz nett zum ausprobieren, aber bisher hat nichts an den bewährten und oft und gern gemachten Ingwer - Likör mit Honig herangereicht. Der ist einfach super lecker!

1 Mango
1 kleines Stück Ingwer, fein geschnitten
100 g Zucker (Kandis), weiß
1 Flasche Weinbrand oder Korn

Die Frucht schälen und in kleine St cke schneiden. Mit Ingwer und Kandis in eine weithalsige Flasche geben und mit Alkohol  bergie en, daß die Frucht bedeckt ist. Etwa 14 Tage ruhen lassen, dann den Rest Weinbrand oder Korn nachfüllen und den Likör 4 Wochen reifen lassen. Danach in eine Karaffe filtern.

Rezept von Chefkoch. Ein wenig abgewandelt. Ich habe frischen Ingwer benutzt, keinen getrockneten. Und ich dachte, Korn paßt da besser als Weinbrand. In 6 Wochen werden wir es sehen ;-)

Posted by orange in promillig at 09:35