

# Kräuter-Likör

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten:

- 3 Stängel Zitronenmelisse
- 3 Stängel Pfefferminze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 EL brauner Kandiszucker
- 1 Liter Korn, Obstler oder Wodka

## Zubereitung:

Zuerst gibt man Kandis in ein weithalsiges Glas, dann kommen Kräuter und Zitronenschale dazu. Wichtig: es sollte eine ungespritzte Zitrone sein! Anschließend mit der Spirituose aufgießen, bis die Kräuter gut bedeckt sind. Es kann ein guter Korn, ein Obstler oder wie hier, ein Wodka sein. Zuletzt das Glas luftdicht verschließen.

Den Likör kühl und dunkel 4 – 6 Wochen ruhen lassen, dann abseihen und in eine schöne Flasche abfüllen.

*Quelle: Mein schönes Land TV*