



Vin d'Orange

★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 ½ Liter Wein, Roséwein, möglichst aus Südfrankreich
- 5 Orange(n) ,am besten Bitterorangen - Pomeranzen, davon Zesten und Saft
- 1 Zitrone(n), davon Zesten und Saft
- 1 Vanilleschote(n)
- 250 g Zucker
- 25 cl Schnaps, Eau de Vie / Marc oder Ähnliches

NÄHRWERT

Calories: 528 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Orangen und Zitrone sollten möglichst unbehandelt sein. Die Zitronen- und Orangenschalen dünn in Zesten schneiden oder reißen. Saft auspressen. Zesten, Saft, ausgekrazte Vanilleschote und Mark und Zucker in einen Glasbehälter füllen (z. B. Bowlengefäß). Mit Wein und Alkohol auffüllen und ca. 2 Monate ziehen lassen. Dabei das Gefäß mit einem Tuch abdecken.

Anschließend abgießen und in Flaschen abfüllen. Gut gekühlt ein wunderbarer Apéritif.