

## Kräuterlikör (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Ziehzeit: 42 Tage

### Zutaten:

250 Gramm Zucker  
100 Gramm Wasser  
800 Gramm Wodka  
Saft von 1 Zitrone  
Saft von 1 Orange  
60 Gramm Kräuter:  
Pfefferminze frisch  
Zitronenmelisse frisch  
Basilikum frisch  
Rosmarin frisch  
Salbei frisch  
Thymian frisch  
5 Wachholderbeeren



Multischneider

### Zubereitung

Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen und etwas eindicken lassen. Danach abkühlen. Die Kräuter waschen und gut trocknen. Im Multischneider von KÜCHENPROFI zerkleinern.

Kräuter in ein großes Weckglas füllen und mit dem Zuckerwasser übergießen. Wodka, Orangen- und Zitronensaft hinzugeben. Das Weckglas fest verschließen und 6 Wochen in einem dunklen, kühlen Raum stehen lassen. Hin und wieder schütteln.

Nach der Ruhezeit durchsieben und in Flaschen füllen.

