**Schneller Waldfrucht-Likör**

Für ca. 450 ml

**Zutaten:**

1 Bio-Orange

20 Beutel (1 Packung à 60 g) Waldfrucht-Früchtetee ohne Aroma

175 g Diamant Brauner Kandis

400 ml Wasser

175 ml Korn (32 Vol.-%)

**Zubereitung:**

1. Bio-Orange heiß abwaschen und Schale dünn abschälen. Saft auspressen und sieben.
2. Orangenschale und -saft mit Teebeuteln und Diamant Brauner Kandis in einen großen Topf geben. Wasser zum Kochen bringen, darübergießen und über Nacht ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag Teebeutel herausnehmen und auswringen, dann durch ein Sieb gießen, um die Orangenschale zu entfernen.
4. Mit Korn mischen, in eine Flasche füllen und verschließen.

**Nährwertangaben (pro Schnapsglas, ca. 2 cl):**

Joule: 115 kJ – Kalorien: 28 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 4,6 g – davon Zucker: 4,6 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g