**Johannisbeer-Likör mit Vanille**

Für ca. 1 Liter

**Zutaten:**

450 g schwarze Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)

2 Vanilleschoten

300 g Diamant Krusten Kandis

700 ml Korn (32 Vol.-%)

**Zubereitung:**

1. Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Johannisbeeren mit Vanilleschoten und -mark sowie Diamant Krusten Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen. Mit Korn übergießen und verschließen.
3. Mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

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

Joule: 187 kJ – Kalorien: 45 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 5,5 g – davon Zucker: 5,4 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g