**Himbeer-Likör mit Sternanis**

Für ca. 600 ml

**Zutaten:**

400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)

200 g Diamant Weißer Kandis

2 Sternanise

500 ml weißer Rum (40 Vol.-%)

**Zubereitung:**

1. Himbeeren waschen, putzen, mit Diamant Weißer Kandis und Sternanis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Mit Rum übergießen und verschließen.
2. Mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
3. 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: 204 kJ – Kalorien: 49 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 5,1 g – davon Zucker: 5,0 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g