



MEINE MEISTERREZEPTE Gewinnspieledition 2014/2015

Kräuter Brombeere Likör

von Kerstin B. aus Neuweiler

Meisterzutaten:

500 ml Wodka, 25-30 Kräuter Brombeere
Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser



Meisterhafte Zubereitung:

Die Wodkaflasche öffnen, 10 EL Wodka entnehmen und aufheben, bei Bedarf kann man dann etwas davon zurückgießen.

Die Bonbons im Mixer zerkleinern und mit Hilfe eines Trichters in die Flasche einfüllen. Den Flaschenhals mit einem Küchentuch abwischen und die Flasche wieder zuschrauben.

Die Flasche ein wenig schütteln und 6-8 Stunden ruhen lassen – so lange dauert es üblicherweise, bis sich die Bonbons vollständig aufgelöst haben. Schüttelt man die Flasche in regelmäßigen Abständen, lässt sich der Prozess ein wenig beschleunigen. Bis zum Verschenken dunkel und kühl aufbewahren, in kleinen Flaschen abgefüllt ist es ein schönes VERSCHENKERLE für liebe Freunde. Gut gekühlt genießen!

Weitere Gewinnspiel-Meisterrezepte sowie die Meister-Menüs vom Bonbonmeister® Kaiser und Profikoch Thomas Sixt auf www.bonbonmeister.de bzw. www.bonbonmeister.at

Guten Appetit!

Die Bonbonmeister