

Honiglikör

700 ml	Wodka
500 g	Honig
8	Nelke(n)
2 Pck.	Vanillinzucker
1	Zitrone(n), ungespritzte, die abgeriebene Schale davon
1	Orange(n), ungespritzte, die abgeriebene Schale davon
1 Prise	Zimt

Zubereitung:

Ein wenig Wodka in einem Topf erhitzen und ein wenig Honig hinzugeben, so dass der Boden bedeckt ist. Unter ständigem Rühren warten, bis der Honig sich aufgelöst hat. Anschließend bis auf den Vanillinzucker alle Gewürze und abgeriebene Schalen hinzugeben. Danach weiter mit Honig und Wodka auffüllen, bis alles im Topf ist. Ständig rühren und schauen, dass der Honig schmilzt - aber nichts kocht. Zu guter Letzt den Vanillinzucker hinzu geben und die Herdplatte ausschalten. Den Deckel auf den Topf packen und alles 2 Stunden ziehen lassen.

Anschließend in Flaschen gießen und mindestens 7 Tage sonnengeschützt ziehen lassen. Zum Schluss abfiltern und genießen Honig