

Mango-Vanille-Likör

etwa 45 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.

**Zutaten:**

etwa 1 reife Mango (etwa 500 g)

2 Dr. Oetker Vanilleschoten

500 g weißer Kandiszucker

1 l Wodka

1 Vorbereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Stücke schneiden. Vanilleschoten längs halbieren und mit einem Messer das Mark herauskratzen.

2 Zubereiten:

Mangostücke, Vanillemark und -schoten sowie Kandiszucker in ein großes Gefäß geben und mit Wodka begießen. Zugedeckt etwa 4 Wochen ziehen lassen, zwischendurch durchschütteln oder umrühren.

3 Likör-Ansatz durch ein Sieb absieben und Likör in heiß ausgespülte Flaschen geben.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Vanilleschoten als Deko mit in die Flaschen geben.

1 Portion entspricht etwa 40 ml.