

Mangoschnaps bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2,5 kg Mango, 12 Nelken, 1 kg Zucker, 1,4 l Prima Spirit 70%, 1,9 l Doppelkorn, 0,2 l weißer Rum.

Die Vorbereitungen:

Eimer auswaschen.

Die Zubereitung:

Mangos zerteilen, schälen und in kleine Stücke schneiden und in den Eimer legen. Ab und zu etwas Zucker rein geben. Nun noch die Nelken und den ganzen Schnaps rein. Das Ganze 3 Wochen ruhig stehen lassen, dann ab und zu mal umrühren. Nach weiteren 2 Wochen können sie den Schnaps dann in Flaschen abfüllen und nach und nach genießen.