

Nusslikör

Zutaten

25 grüne Nüsse (um den 21.Juni herum)
1 Stange Zimtrinde
8 Gewürznelken
2 TL Sternanis
1 TL Pimentkörner
5 Wacholderbeeren
Schale von ½ Zitrone
1l Ansatzkorn

Einige Wochen später ...

½ l Wasser
350g Zucker



Herstellung

Latexhandschuhe anziehen, um die Hände vor dem stark bräunenden Saft der Nüsse zu schützen.

Nüsse waschen und in Scheiben schneiden.

Mit den Gewürzen und der Zitronenschale in einem Rexglas mit Schnaps bedecken.

Gut verschließen und an einem sonnigen Ort (Fensterbrett) 5-6 Wochen stehen lassen.

Danach Wasser mit Zucker zu Zuckersirup verkochen und abkühlen lassen.

Den Nussansatz durch ein feines Gewebe (Etamin) oder Filtertüten gießen und mit dem Zuckersirup mischen.

Den fertigen Nusslikör in Flaschen füllen und gut verschlossen kühl und dunkel lagern.