

Rezept

Nussschnaps aus grünen Nüssen

Ein Rezept von Nussschnaps aus grünen Nüssen, am 28.06.2026

Zutaten

20 grüne Walnüsse (ca. 560g)	1 Bio-Zitrone
20 g Bio-Ingwer	10 grüne Kardamomkapseln
1 Vanilleschote	2 Stängel Minze
2 TL Fenchelsamen	2 TL Anissamen
3 lange Zimtstangen	2 EL Nelken
2 Sternanise	1,4 l Wodka (ersatzweise Doppelkorn mit 38-40%)
300 g brauner Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 1,4 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Walnüsse waschen und jede Nuss in vier Scheiben schneiden. Dazu am besten Küchenhandschuhe tragen. Die zerkleinerten Nüsse in ein großes Bügelglas (2,5 l) geben.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale ohne den bitteren weißen Teil mit einem scharfen Messer fein abschälen. Zu den Nüssen geben. Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls zu den Nüssen geben. Die Kardamomkapseln mit der flachen Seite eines Messers ganz leicht andrücken und in das Glas geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und hinzufügen. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Stängel ebenfalls in das Glas geben.

3. Fenchelsamen, Anissamen, Zimtstangen, Nelken und Sternanise hinzufügen und den Wodka über die Zutaten gießen.

4. Das Glas verschließen und die Nussmischung an einem sonnigen Ort (z. B. auf der Fensterbank) ca. 6 Wochen ziehen lassen.

5. Den Ansatz durch ein mit einem Stofftuch ausgelegtes Sieb in eine Schüssel oder einen Krug filtern. (Ein Mulltuch eignet sich nicht, da es zu großmaschig ist und kleine Partikel durchlässt.)

6. Den Zucker zum Nussansatz geben und ein paar Minuten einrühren. Das Ganze wieder in das gesäuberte Bügelglas füllen und vor dem Verkosten unbedingt nochmals 1-2 Wochen verschlossen ziehen lassen - direkt nach dem Ansetzen schmeckt der Likör relativ scharf.

7. Den fertigen Nussschnaps in saubere Flaschen abfüllen und im Keller oder bei kühler Zimmertemperatur lagern. Der Likör wird mit der Zeit milder und schmeckt nach einigen Monaten am besten.