Rezept

Walnusslikör

Ein Rezept von Walnusslikör, am 12.10.2024

Zutaten

- **25** unreife grüne Walnüsse (grüne Früchte)
- **6** Gewürznelken
- ½ Bio-Zitrone
- **500 ml** kalkarmes Wasser
- **450 ml** reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
- **2** Zimtstangen
- **300 g** brauner Kandiszucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse waschen und vierteln (sie färben, Gummihandschuhe anziehen!). Mit dem Alkohol und den Gewürzen in eine weithalsige Flasche füllen. Die Zitrone waschen, die Schale hauchdünn abschälen und zugeben. Die Flasche verschließen und den Ansatz 6 Wochen warm und dunkel ziehen lassen, ab und zu die Flasche schwenken.

2. Danach den Ansatz durch eine Kaffeefiltertüte seihen. In einem Topf den Zucker mit dem Wasser unter Rühren aufkochen und 5 Min. kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, bei Bedarf abschäumen. Den Sirup abkühlen lassen. Mit dem gefilterten Ansatz vermischen und in eine saubere Flasche füllen. Kühl und dunkel noch mindestens 3 Monate ruhen lassen. Ein Gläschen davon nach dem Essen beruhigt den Magen.