

Walnusslikör

aus grünen Walnüssen (Ende Juni sammeln)

Zutaten:

- 1 kg grüne Walnüsse, geviertelt
- 1,5 l Kornschnaps
- 1 l Wasser
- 1,5 kg Zucker
- Orangenschale
- Gewürze nach Belieben: Nelken, Zimt, Muskatnuss, Vanille

Zubereitung:

Die Nüsse mit der grünen Schale, Orangenschale, Gewürze und Schnaps in ein großes Glas füllen, gut verschließen und vier Wochen an einen sonnigen Ort, z. B. Fensterbrett, stellen.

Nach dieser Zeit die Flüssigkeit abseihen. Zucker und Wasser aufkochen, abkühlen lassen und dem Nuss-Schapsmisch begeben. Danach abfüllen und noch ca. einen Monat reifen lassen.

