



## Haselnusslikör

★★★★★

*Likör*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 0 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 500 ml **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

700 ml Wodka

1 Kg Haselnüsse, stark geröstet

100 g Kristallzucker

### BESCHREIBUNG

Ein Kurzer geht doch immer. Spätestens nach dem Essen.

### ZUBEREITUNG

Wenn Ihr keine gerösteten Haselnüsse bekommt, könnt Ihr diese natürlich auch selber rösten. Einfach die Haselnüsse unter ständigem Rühren bei starker Hitze in der Pfanne rösten, bis sie gleichmäßig braun geröstet sind.

Die Haselnüsse fein hacken. Am besten mit einem Wiegemesser und auf keinen Fall mit einem elektrischen Häcksler, da sich hierbei die Nüsse erwärmen und ihr feines Aroma verlieren. Die Nüsse in ein verschließbares Glas geben, mit Wodka auffüllen und ca. eine Woche ziehen lassen.

Anschließend den Alkohol durch einen feinen Sieb oder ein Mulltuch abseihen und auffangen, um die Nüsse zu entfernen.

Zum Schluss den Zucker unterrühren bis sich dieser aufgelöst hat oder den Zucker zunächst in 40 ml heißem Wasser auflösen und dann zum Alkohol geben (Wasser löst sich in Alkohol nämlich nur schwer). Den Likör in eine saubere Flasche füllen. Die Nüsse saugen übrigens einiges vom Alkohol auf, deshalb bleibt am Ende auch eine wesentlich geringere Menge Flüssigkeit übrig.

Die abgeseihten Nüsse könnt Ihr dann in einem „beschwipsten“ Nusskuchen weiter verwenden, damit diese nicht weggeworfen werden.