



Haselnusslikör aus frischen Haselnüssen

★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 0,75 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Haselnüsse, frische

$\frac{3}{4}$ Liter Weinbrand

1 Stange/n Zimt

2 Nelke(n)

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote(n), ausgeschabt

180 g Zucker

NÄHRWERT

Calories: 4187 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Nüsse werden klein geschnitten und in eine weite Flasche gegeben. Dann die Gewürze zugeben, mit dem Weinbrand übergießen und die Flasche gut verschließen. Die Flasche an einen warmen Ort stellen, vielleicht auf ein sonniges Fensterbrett.

Die Flasche öfters mal schütteln und nach vier Wochen die Nüsse abseihen. Den Zucker in ein wenig Wasser kochen bis er Fäden zieht. Das Zuckerwasser abkühlen lassen und mit dem Nussbranntwein gut vermischen. Das Ganze behutsam durch einen feinen Sieb filtern.

In schönen Flaschen noch etwa 4 Wochen im Keller reifen lassen.