Haselnusslikör

Alleine der Duft von diesem Haselnusslikör macht schon Appetit. Mit diesem Rezept dauert die Zubereitung zwar eine Weile, aber der Aufwand lohnt sich allemal!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 kg	Haselnüsse
250 g	Kandiszucker (braun)
1 Flasche	Doppelkorn
1 Stk.	Zimtstange
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Für den **Haselnusslikör** die Haselnüsse grob hacken. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Nüsse darin gut anrösten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und in ein großes Schraubglas (mind. 2 Liter Inhalt) füllen.

2. Zitrone waschen und Schale abreiben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitronenschale, Vanilleschote und -mark, Zimtstange, Kandis und Alkohol in das Glas füllen und gut verschließen.

3. Das Glas kräftig schütteln, so dass sich alles gut vermischt. An einem kühlen und dunklen Ort 6-8 Wochen lagern, dabei gelegentlich kräftig schütteln.

4. Nach dieser Zeit den Likör durch einen Kaffeefilter gießen, eventuell noch einmal wiederholen, bis er eine aromatische bernsteinfarbene Farbe hat. Servieren oder wieder luftdicht verschließen.

Tipp

Die Nüsse, die man für den Haselnusslikör benötigt, nicht wegwerfen! Luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren und z.B. als "beschwipste" Deko für Süßspeisen wie Kuchen, Eis oder Desserts verwenden.