

Nussschnaps

Rezept für eine Komposition feinster Gewürze und Aromen: Der selbstgemachte Nussschnaps braucht Zeit, bis er seinen erlesenen Geschmack erhält.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 1666,7 h

Gesamtzeit: 1666,9 h



Zutaten

1 kg	Nüsse (grüne unreife)
2 EL	Gewürznelken
2 EL	Sternanis
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Zimtrinde
1 Stk.	Zitronenschale (einer Bio-Zitrone)
1 Stk.	Orangenschale (einer Bio-Orange)
1.5 l	Wodka (oder Korn mind. 40%)
1 l	Wasser
800 g	Zucker

Zubereitung

Der Nussschnaps schmeckt würzig, fruchtig, nussig und aromatisch.

-
1. Die grünen Nüsse mit der Schale waschen und halbieren, anschließend in ein großes sterilisiertes Bügelglas geben. Gewürznelken, geriebene Muskatnuss, Orangenschale, Sternanis, Zimtrinde und Zitronenschale zufügen. Mit Wodka oder Korn auffüllen. Nun das Glas verschließen und 7 bis 8 Wochen in die Sonne stellen.
 2. Nach dieser Zeit einen Topf mit reinem Wasser erhitzen und den Zucker darin unter Rühren komplett auflösen. Das Zuckerwasser vollständig abkühlen lassen. Den Schnapsansatz durch ein feines Sieb abseihen und die Gewürze und Schalen entsorgen. Die Flüssigkeit wieder in das Glas geben, das Zuckerwasser zugießen. Weitere 1 bis 2 Wochen in die Sonne stellen.

Den fertigen **Nusschnaps** in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Tipp

Der Nusschnaps schmeckt am besten, wenn er nach dem Abfüllen noch einige Monate in der Flasche reifen kann.