

Walnuss-Likör

Der Walnuss-Likör schmeckt würzig, nussig und wird ganz leicht selbst gemacht. Das einfache Rezept zum Ausprobieren findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Walnüsse
250 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Zimtstange
1 l	Kornschnaps

Zubereitung

1. Für den **Walnuss-Likör** die Nüsse grob zerkleinern. Eine Pfanne erhitzen und ohne Fett kurz anrösten. Die Vanilleschote aufschlitzen und zusammen mit den anderen Zutaten in ein passendes Gefäß füllen. An einem dunklen Platz mindestens 6 Wochen ziehen lassen, hin und wieder schütteln.
2. Den fertigen Likör durch ein Filterpapier abseihen und in Flaschen füllen. Die Nüsse nicht entsorgen, in Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Zum weiter verarbeiten für Desserts, Pralinen oder Kuchen.

Tipp