



Nussschnaps

Zutaten für den Nussschnaps:

- 16 kleine grüne Nüsse (unreif) am besten bis zum 24.06. geerntet, da sonst die innere Schale zu hart wird
- 6 Steranis
- 1 Zimtstange
- 10 Nelken
- 4 Kardamonkapseln
- 1 g Angelikawurzel
- 1 g Wermut (frisch oder getrocknet)
- 1 g Waldmeister
- 2 Scheiben Ingwer frisch
- 1,2 l Kornschnaps

Der Ingwer und die grünen Nüsse werden in Scheiben geschnitten (bitte Handschuhe anziehen, sie färben ziemlich ab). Gemeinsam mit den restlichen Zutaten kommen sie in ein Glas und werden mit dem Alkohol aufgefüllt. Diese Mischung lässt man 4 Wochen an einer sonnigen Fensterbank stehen.

Danach kocht man 200 g Zucker mit 250 ml Wasser auf, lässt die Flüssigkeit abkühlen und gießt sie zum Nussschnapsansatz. Der Ansatz wird nochmals für 2 Wochen an einem sonnigen Platz gelagert.

Nach Ablauf der Frist wird der Schnaps filtriert und in Flaschen abgefüllt. Dunkel lagern. Mit dem Nussschnaps ist es wie mit gutem Wein. Er wird von Jahr zu Jahr besser.

Hilft prima bei Verdauungsproblemen oder nach zu üppigen Essen.

