



ALvis
Restaurant



Walnuss - Honig - Likör

Ergibt Ca. 0,7 Liter

- 150 g Walnüsse
- 375 ml Brandy
- 250ml Wasser
- 250ml Honig
- 1 Stange Zimt
- 3 Gewürznelken
- 1 TL geriebene Orangenschale (Bio, nicht gespritzt)
- 1TL geriebene Zitronenschale (Bio, nicht gespritzt)
- 1 TL gemahlene Vanilleschote



ZUBEREITUNG

1. Nüsse ohne Fett in Pfanne rösten, kurz abkühlen lassen, mit Brandy übergießen, in Gefäß sofort verschließen
2. Wasser mit Honig erhitzen, kurz aufkochen lassen, evtl. Schaum abschöpfen
3. Zimt, Nelken, geriebene Zitruschale und Vanille in Honig geben und abkühlen lassen
4. Abgekühlte Gewürzmischung zu Nüssen und Weinbrand geben, das Ganze 4 Wochen dunkel und kühl ziehen lassen, filtern und mind. weitere 4 Wochen bis zur Verköstigung warten.