



ZIRBENLIKÖR

NATÜRLICH HAUSGEMACHT

Du brauchst:

Für 3 Liter Likör

- ° 2,5l Korn
- ° 12 Zirbenzapfen
- ° 15 St. Mogenzucker
- ° Rum oder Cognac

Und so wird's gemacht:

Die Zirbenzapfen vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Korn in einen Glasbehälter geben und den "Mogenzucker" je nach gewollter Süße dazugeben. Mit einem Deckel abdecken und 3-4 Wochen stehen lassen. Schon nach kurzer Zeit kann man die rötliche Farbe des Schnapses erkennen. Nach den 3-4 Wochen wird der Schnaps durch ein Sieb oder ein dünnes Tuch gesiebt. Nach Wunsch mit etwas Cognac oder Rum verfeinern und dann in Flaschen abfüllen.