



LIQUORE DI CIRMOLO

FATTO IN CASA

Hai bisogno di:

Per 3 litri di liquore

- ° 2,5l di Korn (distillato)
- ° 12 pigne di cirmolo
- ° 15 pz. di "Mogenzucker" (zucchero con spezie)
- ° Rum o cognac

E così viene fatto il liquore:

Quarta le pigne o tagliale a fette. Mettile insieme al Korn in un recipiente di vetro e aggiungi lo zucchero secondo la dolcezza desiderata. Copri con un coperchio e lascia riposare per 3-4 settimane. Dopo poco tempo si può già vedere il colore rosso delle pigne. Dopo 3-4 settimane il liquore viene setacciato attraverso un setaccio. Volendo, puoi aggiungere un pò di cognac o rum prima di imbottigliarlo.