NUSSELER

von Sabine vom Ansitz Gurtenhof

Zutaten

1 l klarer Schnaps
6 grüne Walnüsse
200 g Mohnzucker
100 g Kandiszucker
100 g Orangat
1 Zimtrinde
1-2 Gewürznelken
1 Blüte Sternanis (oder 1 Esslöffel Anis)
½ Stange Vanille
200-250 g Zucker

Zubereitung

6 grüne Nüsse teilen, in 1 Liter Schnaps geben und zugedeckt in einem Glas ca. 3 Wochen in der Sonne stehen lassen.
Dann die Nüsse absieben und wegwerfen.
Nun die restlichen Zutaten dazugeben und den Sshnaps 3 Wochen in einem Glas zugedeckt in der Sonne stehen lassen.
Zwischendurch umrühren.
Dann absieben, in Flaschen füllen und 1-2 Monate im Keller nachreifen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Familie Knoll vom Ansitz Gurtenhof!