

Walnuss-Vanille-Likör

Herbstlicher Likör mit Wodka

etwa 23 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Walnüsse
250 g brauner Zucker
1 Dr. Oetker Vanilleschote
700 ml Wodka
1 Zimtstange

1 Vorbereiten:

Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Zucker hinzugeben und etwa 2 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren lassen. Masse abkühlen lassen. Ein großes Gefäß (Inhalt etwa 1,5 l) heiß ausspülen und abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herauschaben. Mark zusammen mit der Walnussmasse, dem Wodka und der Zimtstange in das Gefäß geben und verschließen. Den Ansatz etwa 6 Wochen stehen lassen.

3 Ansatz erst durch ein Sieb gießen. Anschließend durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen. Likör in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die übrigen karamellisierten Walnüsse schmecken gut zu Eis.
- Der Likör ist etwa 6 Monate haltbar.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 40 ml



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)