

Walnusslikör

Ein köstlicher Likör zum Verschenken oder Selbstgenießen in der Weihnachtszeit.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g gehackte Walnüsse
250 ml Rum
125 ml Wodka
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
300 ml Wasser
125 g brauner Kandis
6 EL Ahornsirup

Wie bereite ich einen leckeren Walnusslikör zu?:

1 Vorbereiten:

Walnüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

Nüsse in ein verschließbares Gefäß geben und mit Rum und Wodka übergießen. Gefäß verschließen, kühl und dunkel etwa 4 Wochen durchziehen lassen.

2 Zubereiten:

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen, Vanilleschote wieder im Glasröhrchen verschließen. Vanillemark, Wasser, Kandis und Ahornsirup in einem Topf erhitzen und so lange rühren, bis alles gelöst ist. Zuckerlösung erkalten lassen.

Nussansatz durch ein mit einem Tuch ausgelegten Sieb oder einen Kaffeefilter abseihen. Ansatz auffangen und mit der erkalteten Zuckerlösung vermischen. Vanilleschote in eine Flasche geben und Nusslikör hineinfüllen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Likör mit Vanilleeis servieren, auch die übrigen karamellisierten Walnüsse schmecken gut zu Eis.
- Der Likör ist etwa 6 Monate haltbar.

