

Anislikör

(Bilder Rezept)

Zutaten :

Fuer den Ansatz

- 1 Lieter Alkohol (hoch % ig)
- 200 Gramm Anissamen
- 1 Stueck geriebene Zitronenschale
oder
- 3 Stueck geriebene Limonenschale
- 2 Stueck Zimtstangen (im Moerser grob zerstoßen)
- 15 Stueck Gewuerznelken (im Moerser grob zerstoßen)

Fuer die Fertigstellung

- 500 Gramm Zucker
(Zuckermenge bitte nach eigenem Geschmack einsetzen !!)
- 5 EL Honig
- 3/8 Lieter Wasser

Anmerkung !

*Wenn der hochprozentige Alkohol nicht beschaffbar ist,
kann man auch einen neutralen Korn oder
eventuell Wodka verwenden.*

*Dann aber entfaellt die Zugabe von Wasser und muss durch Korn
oder Wodka ersetzt werden*

Zubereitung :

- 1.) Ansatz
 - Anissamen,
 - geriebenen Zitroneschale,
 - Zimtstangen,
 - zerstoßenen Gewürznelken,
 - Alkohol
- in eine luftdicht verschließbare Flasche füllen.

4 Wochen reifen lassen.

2.) Fertigstellung Teil 1

- Danach aus dem Zucker und dem Wasser eine Zuckerlösung herstellen.
(Zucker in einen Topf geben, erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat).
- Die Zuckerlösung etwas abkühlen lassen.
- Nun die Lösung mit dem Ansatz vermischen.

Dabei auf die gewünschte Trinkstärke und den Geschmack einstellen.

*Zu süß zu wenig Alkohol, - mehr Alkohol,
zu wenig süße, - noch einmal etwas Zuckerlösung dazu,
zu stark, - etwas mehr Wasser dazu - usw usw usw.)*

- In geeignete heiss ausgespuelte, wieder abgekuehlte Flaschen abfuellen

3.) Fertigstellung Teil 2
2 Wochen reifen lassen.

So wirts gemacht

Der Ansatz



Das sind die Zutaten aus denen der Anisliker Ansatz besteht.



Die Nelken



und die Zimtstangen

werden grob im Moerser zertossen.



Von der Zitrone oder den Limonen



wird die Schale abgeraspelt.



Der Anissamen,



die Zitronen (Limonen) – schalen,



**die zerstoessenen Nelken,
werden nacheinander in eine Flasche mit grosser Einfuelloeffnung eingefuehrt.**



und der Alkohol



**Noch einmal gut durchschuetteln,
und das ganze 4 Wochen lang schlafen schicken.**



**dunkel einpacken
und das ganze 4 Wochen lang schlafen schicken.**

Die Fertigstellung



Nach vier Wochen sieht das ganze so aus.

Ende „ Kurs Anisliker Teil 1 „ – Fortsetzung siehe „ Kurs Anisliker Teil 2 „