

„ Kurs Anisliker Teil 2 „, Fortsetzung von „ Kurs Anisliker Teil 1 „,



Die erste Grobfilterung wird mit einem normalen Kuechensieb gemacht.



Dabei muss man ein wenig nachhelfen, damit der Trester den ganzen „ Saft „ freigibt



Das ist nun das Anis Konzentrat



Ich giesse es vorsichtig zurueck in die ausgespuehlte Flasche.

Dadurch bleibt im Eimer noch eine ganze Menge Satz zurueck.



Nun wird das Konzentrat



das zweite mal gefiltert.

Anschliessen werden ca 1/8 Lieter Wasser lippenwarm aufgewaermt,



und der Zucker und der Honig darin vorsichtig aufgeloeset.

Die Zucker – Honigloesung wird in das Konzentrat gegossen und untergeruehrt



Nun wird der fast fertige Anislikoer noch auf die gewuenschte Trinkstaerke abgesetzt, wird eventuell noch auf den eigenen Geschmack abgeschmeckt, und in heiss ausgesuehlte, kalte Flaschen abgefüellt.



Das ist nun das Gesamtergebnis. Nun das Ganze in den Flaschen

noch zwei Wochen reifen lassen, dann hat der Likoeer seinen vollen Geschmack

Gutes gelingen !

Und Prost.