

„Ein Ort stellt sich vor“

17.09.2016 in Rüdigheim / Neuberg

Honig-Likör „BIENENSCHISS“

Zutaten:

500 g trüber Honig (kräftiger Geschmack z.B. Wald- oder Akazienhonig)

150 ml Wasser

1 Stange Zimt

je 1 Teel. Orangeat und Zitronat

5 Nelken

1 Messerspitze Piment

2 Sternanis

1 ltr Wodka

Zubereitung:

1.

Honig und Wasser zusammen in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis sich der Honig auflöst (NICHT KOCHEN!)

2.

Zimt, Orangeat, Zitronat, Nelken, Piment und Sternanis dazugeben. Wer möchte, kann als Gewürze auch Ingwer, Kardamom, Lebkuchengewürz, Anis, Fenchel usw. ausprobieren!

3.

Die warme Masse leicht abkühlen lassen und den Wodka dazugeben. In eine saubere, mit heißem Wasser vorgespülte Flasche geben und an einem dunklen Ort für ca. 7 – 14 Tage stehen lassen.

Je länger diese Mischung steht, desto intensiver schmeckt man hinterher die Gewürze heraus!

Täglich einmal gut durchschütteln!

