

## *Nussbrand*

Manchen Alkohol trinkt man einfach, weil er gut schmeckt, manchen, weil man ihm eine gewisse medizinische Wirkung nachsagt. Nusschnaps gehört zu beiden Gruppen, denn er schmeckt sehr gut und ist außerdem gut gegen Magenbeschwerden – sagt man.

Unser Geheimtipp: er wird aus unreifen, noch grünen Walnüssen, die dazu Mitte Juli geerntet werden müssen, Zucker, Wasser und hochprozentigem Alkohol hergestellt. Verfeinern Sie diesen Ansatz mit diversen Gewürzen und Kräutern erreichen Sie, dass diese „Medizin“ eben auch noch sehr gut schmeckt.



### *Zutaten für 1 Liter Nussbrand:*

Zutaten	Zubereitung
1 L Neutraler Schnaps (z.B. Korn oder Wodka)	Die grünen Nüsse halbieren oder vierteln – dabei unbedingt Handschuhe anziehen, da die Nüsse sehr stark färben. Die Zutaten in ein großes Gefäß geben und mit dem Schnaps auffüllen. Diesen Ansatz lässt man dann vier bis sechs Wochen in der Sonne reifen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nach der Ansatzzeit in der Sonne wird der Schnaps abgeseiht und in Flaschen gefüllt.
100 g Kandiszucker	
200 g Zucker	
½ Muskatnuss	
10 g Ingwerwurzel	
10 g Anis	
10 g Sternanis	
10 g Fenchel	
10 g Zimtrinde	
5 g Nelken	
6 Grüne Nüsse	

*Zum Wohl!*