



## *Sigrids Kräuterzauber*

---

### *Grüner Walnusslikör*



<i>30 – 40</i>	<i>Stück</i>	<i>Walnüsse</i>
<i>1</i>	<i>L</i>	<i>Weingeist (75%igen)</i>
<i>500</i>	<i>g</i>	<i>Zucker</i>
<i>½</i>	<i>L</i>	<i>Wasser</i>
<i>1</i>	<i>Stück</i>	<i>Vanillestange</i>
<i>1</i>	<i>Stück</i>	<i>Kalmuswurzel</i>
<i>1</i>	<i>Stück</i>	<i>große ungespritzt Orange</i>

*30 - 40 Walnüsse knacken, vierteln und mit 1 L Weingeist (75%igen) übergießen.*

*Zwei Stunden ziehen lassen.*

*500 g Zucker und ½ L Wasser zusammen erhitzen und dann auf die Nüsse und den Weingeist gießen.*

*Zusätzlich dazu geben:*

*1 Vanillestange*

*1 Kalmuswurzel*

*1 große ungespritzt Orange (in Stücke schneiden)*

*Alles zusammen vermischen und mindestens 5 Wochen stehen/ziehen lassen.*

*Danach abfiltrern, umfüllen und gut verschließen.*

*3 - 4 Monate ziehen lassen.*