

# Zirbenlikör

**30 Minuten - einfach**

## Zutaten

- 1 l Vodka oder Korn
- 0,25 kg Kandiszucker
- 2 bis 3 (geteilt) Stk. Zirbenzapfen
- 1 (in Scheiben) Stk. Zitrone
- 1/6 l Rum (38 %)
- 1 Stk. Vanilleschote
- 1 Stk. Zimtstange



## Zubereitung

Alle Zutaten in ein Gefäß füllen und ca. 6 Wochen auf einen Sonnenplatz stellen.

Nach ca. 2 Wochen kosten, evtl. Zirben herausnehmen.

Dann durch einen Kaffeefilter abseihen.

### TIPP:

Während der sechs Wochen ist es wichtig, das Glas immer wieder zu schütteln oder regelmäßig umzurühren. Das hat die Funktion, dass sich die so begehrten wirksamen Stoffe aus dem Zapfen lösen und so mit dem Alkohol verbinden.

**GUTES GELINGEN!**