

Walnusslikör

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

250 g gehackte Walnüsse
¼ l Rum
¼ l Wodka
1 KL Dr. Oetker Madagaskar
Bourbon Vanille Paste
300 ml Wasser
130 g brauner Kandiszucker
6 EL Ahornsirup

1 Zubereitung:

Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne unter Wenden rösten. Vom Herd nehmen und die Nüsse auf einem Teller erkalten lassen. Die Nüsse in ein verschließbares Gefäß geben, mit Rum und Wodka übergießen und verschließen. Das Gefäß kühl und dunkel ca. 4 Wochen stehen lassen.

2 Bourbon-Vanille-Paste mit Wasser, Kandiszucker und Ahornsirup unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist. Die Zuckerlösung erkalten lassen.

3 Den Nuss-Ansatz durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb oder einen Kaffeefilter seihen. Den Ansatz dabei auffangen und mit der Zuckerlösung vermischen. Den Likör in eine gut schließende Flasche geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Likör oder die zur Seite gegebenen karamellisierten Nüsse passen sehr gut zu Vanille-Eis.
- Der Likör ist ca. 6 Monate haltbar.