

Rezept

**330g Zirbenzapfen
pro 1 Liter Alkohol
Zucker oder Honig**

Zirbenlikör

1.) Alkohol: Korn oder Vodka ?

Es ist reine Geschmackssache welchen Alkohol jeder bevorzugt, aber die meisten verwenden Korn mit 38% (wir auch ;-)) Der Alkoholgehalt sollte jedoch nicht über 42% betragen, da er sonst zu scharf wird und das feine Aroma der Zirbe „untergeht“

2.) die Süsse: Zucker oder Honig ?

Auch hier ist es reine Geschmackssache welche Süßungsart man bevorzugt. Viele verwenden teuren Kandiszucker, andere billigen Kristallzucker. Jeder der Lust und die entsprechende Menge Zirben hat, kann ja alle 4 Varianten ausprobieren.

Kristallzucker: sehr günstig, löst sich gut auf, eher neutral im Geschmack (am gängigsten)

Rohrohrzucker: etwas teurer, leicht farbgebend, erdiger Geschmack

Kandiszucker: teuer, schön anzusehen (wenn er noch ganz ist ;-)), einfach süß

Honig: teuer, leicht farbgebend, rundet den Geschmack, eher exklusiv

unser TIPP: zwar mit Zucker ansetzen, aber am Schluß mit etwas Honig abschmecken.

3.) wie Süß darf es sein ? (immer Gramm Süßungsmittel pro 1 Liter Alkohol)

25g

50g

100g

200g

sehr feinen Süße. kaum spürbar	normale Süße. die gängigste Variante	kräftige Süße für Schleckermäulchen	sehr kräftige Süße für Damen als Likör
-----------------------------------	---	--	---

4.) die Zubereitung

Ein entsprechend großes Glasgefäß (meist 3,4 - 5 Liter Volumen) vorbereiten. Die gereinigten Zirben (**nicht waschen!**) in Viertel schneiden und vorsichtig den mittleren Strunk raus schneiden *2 (ca. 2 mm, so wie bei Äpfel). Muss zwar nicht sein, ist aber der bitterste Teil der Zirbe. Die entsprechende Menge Zirben in das Glas geben und mit dem dafür vorgesehenen Alkohol übergießen. Zum Schluss das Süßungsmittel begeben. TIPP: Beginne mit weniger Zucker und koste nach 2 Wochen ob es so passt. Nach Bedarf nachsüßen. Jetzt gut verschließen und für 4-6 Wochen an einen warmen Ort stellen. **Nicht in die Sonne stellen !!!** Ab der 3ten Woche solltest du täglich probieren, ob er nicht zu bitter ist und deinem Geschmack entspricht. (länger ist nicht immer gut!). Zu guter Letzt mit einem feinen sauberen Tuch oder entsprechendem Filterpapier abseihen und in Flaschen füllen.

5.) Warnung

Niemals versuchen fertigen Zirbenschnaps mit Wasser zu strecken. Jeder der das versucht wird eine böse Überraschung erleben und kann seinen Zirbenschnaps nicht mehr genießen!



gutes Gelingen !

Zirben Lust